SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación profesional
PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL PROYECTO:	ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, IMPLEMENTANDO BPM Y MEJORA TECNOLOGICA, CON VISION EMPRESARIAL EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA VIGENCIA 2023-2025
FASE DEL PROYECTO:	1. DIAGNÓSTICO
No. ID FICHA:	2634173

CIUDAD Y FECHA:	ESPINAL, JUNIO 04 DE 2023
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	821321
CÓDIGO DEL PROYECTO:	26820059
EQUIPO EJECUTOR:	FABIAN JAIR LOPEZ OLGA VICTORIA CELIS MAGALY GIOVANNA VICTORIA IVAN DARIO RAMIREZ EDNA LILIANA CABALLERO ANDRES EDUARDO DEVIA JOSE LUIS SERRATO FAVIO ARMANDO MEDINA DIANA FENTALFA TABARES LAURA MARIA BARRERA JORGE YEZID MACHADO MARIA CRISTINA ARANZALEZ YEIMMY MARITZA NEUSA LINDA ROCIO RODRIGUEZ ROMARA ANDREA GUZMAN
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

							AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS					
ACTIVIDAD DEL PROYECTO	**DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**	**DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)**	**ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS**	**ESCENARIO**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**	**PERFIL DE LOS INSTRUCTORES**	**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**	**DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE**	**OBSERVACIONES**
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	0,5	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	2911010530 IDENTIFICAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES, SOCIAL, ETICA, ECONÓMICA, Y TECNOLÓGICA EN EL CONTEXTO NACIONAL E INTER NACIONAL DE ACUERDO CON LAS METODOLOGÍAS, NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.							Interpreta los componentes de los proyectos de inversión y desarrollo en el sector agroindustrial según protocolos de investigación Diagnostica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnostico según indicadores de gestión. Elabora el perfil de la etapa de pre-factibilidad de proyecto en el sector agroindustrial según protocolos de investigación. Realiza estudios de investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos Analiza la tendencia del entorno económico de acuerdo con el comportamiento del mercado y el perfil del consumidor Valora el comportamiento de la oferta y la demanda y su relación con la capacidad de respuesta de los procesos de producción y los niveles de inventarios según capacidad técnica del proyecto y las políticas de producción empresarial. Escoge la mejor alternativa organizacional y legal para el proyecto, planteando de acuerdo con la naturaleza del proyecto. Analiza el flujo de ingresos, egresos y costos de inversión del		
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	0,5	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL	IDENTIFICAR FORMAS GRAMATICALES BÁSICAS EN TEXTOS Y DOCUMENTOS ELEMENTALES ESCRITOS EN INGLÉS							-saluda en ingles utilizando expresiones de cortesía de acuerdo con el momento del día -Describa en inglés una historia breve utilizando verbos regulares e irregulares -Ubica al interlocutor en un punto geográfico específico empleando preposiciones en inglés. -Traduce del inglés documentos técnicos sencillos en tiempo presente y pasado -Explica y defiende sus opiniones técnicas en un debate, utilizando expresiones en inglés. -Proporciona explicaciones, argumentos y explicaciones lógicas sobre aspectos técnicos de su profesión en un debate. -Explica claramente su punto de vista sobre un tema técnico de actualidad en su profesión. -Explica claramente las ventajas y desventajas de una posible decisión en lo técnico. -Toma parte activa en debates informales dentro de contextos de trabajo habituales. -Plantea, explica y contesta hipótesis técnicas. -Sostiene una conversación con naturalidad, fluidez y eficacia, incluso sobre temas especializados de su profesión. -Puede iniciar un discurso, tomar la palabra, y terminar una		
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	0,5	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL	REPRODUCIR EN INGLÉS FRASES O ENUNCIADOS SIMPLES QUE PERMITAN EXPRESAR DE FORMA LENTA IDEAS O CONCEPTOS							-saluda en ingles utilizando expresiones de cortesía de acuerdo con el momento del día -Describa en inglés una historia breve utilizando verbos regulares e irregulares -Ubica al interlocutor en un punto geográfico específico empleando preposiciones en inglés. -Traduce del inglés documentos técnicos sencillos en tiempo presente y pasado -Explica y defiende sus opiniones técnicas en un debate, utilizando expresiones en inglés. -Proporciona explicaciones, argumentos y explicaciones lógicas sobre aspectos técnicos de su profesión en un debate. -Explica claramente su punto de vista sobre un tema técnico de actualidad en su profesión. -Explica claramente las ventajas y desventajas de una posible decisión en lo técnico. -Toma parte activa en debates informales dentro de contextos de trabajo habituales. -Plantea, explica y contesta hipótesis técnicas. -Sostiene una conversación con naturalidad, fluidez y eficacia, incluso sobre temas especializados de su profesión. -Puede iniciar un discurso, tomar la palabra, y terminar una		
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	0,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.							Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibilitan la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el		
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	0,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLITICA INSTITUCIONAL.							Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibilitan la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el		

FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	0,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.							Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y asoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el		
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	0,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.							Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y asoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el		
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	0,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA							Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y asoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el		

CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL PROYECTO:	ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, IMPLEMENTANDO BPM Y MEJORA TECNOLOGICA, CON VISION EMPRESARIAL EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA VIGENCIA 2023-2025
FASE DEL PROYECTO:	2. PLANEACIÓN
No. ID FICHA:	2693473

ACTIVIDAD DEL PROYECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)	COMPETENCIA

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

S

Proc

PLANEACI

CIUDAD Y FECHA:	ESPINAL, JUNIO 04 DE 2023
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	921321
CÓDIGO DEL PROYECTO:	2682059
EQUIPO EJECUTOR:	FABIAN JAIR LOPEZ OLGA VICTORIA CELIS MAGALY GIOVANNA VICTORIA IVAN DARIO RAMIREZ EDNA LILIANA CABALLERO ANDRES EDUARDO DEVIA JOSE LUIS SERRATO FAVIO ARMANDO MEDINA DIANA PENTALFA TABARES LAURA MARIA BARRERA JORGE YEZID MACHADO MARIA CRISTINA ARANZALEZ YEIMMY MARITZA NEUSA LINDA ROCIO RODRIGUEZ XIOMARA ANDREA GUZMAN
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)

29080101001ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.		

29080101005DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO		

29080102201IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS.		

29080102202REALIZAR ALISTAMIENTO DE RECURSOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.		

COMPRENDER FRASES Y VOCABULARIO HABITUAL SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS		
COMUNICARSE EN TAREAS SENCILLAS Y HABITUALES QUE REQUIEREN UN INTERCAMBIO SIMPLE Y DIRECTO DE INFORMACIÓN COTIDIANA Y TÉCNICA		

ENCONTRAR VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ANUNCIOS, FOLLETOS, PÁGINAS WEB, ETC		

27050101301DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE		

27050101303ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.		

29110105302FORMULAR LA ETAPA DE FACTIBILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD DURANTE SU CICLO DE VIDA.		

27040303801PROGRAMAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.		

27040303803 DETERMINAR EL PLAN DE CONTROL DE MANEJO AMBIENTAL DEL SISTEMA PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y CRITERIOS DE PRODUCCIÓN LIMPIA.		

GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.		

INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.		

REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.		

IÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICA	
ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	**ESCENARIO**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**

ADOS

PERFIL DE LOS INSTRUCTORES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

	• Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados. • Interpreta los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. • Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido. • Ubica las materias primas, insumos o los productos procesados en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. • Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa.	

	• Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados. • Interpreta los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. • Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido. • Ubica las materias primas, insumos o los productos procesados en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. • Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa.	

	• Revisa las condiciones del transporte de alimentos de acuerdo con la legislación vigente. • Inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de los productos de acuerdo con los parámetros definidos en la ficha técnica, y los protocolos establecidos. • Ejecuta operaciones de clasificación de materia prima e insumos según protocolos. • Describe los deterioros que se presentan en los alimentos según parámetros técnicos. • Revisa la disponibilidad, mantenimiento, y calibración de los equipos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recibo y despacho de alimentos según el manual de instrucciones del fabricante. • Aplica procedimientos establecidos en el Manual de BPM. • Desarrolla las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con las normas de seguridad e higiene y la legislación vigente. • Mantiene los registros actualizados del proceso según las novedades y los procedimientos de control de registros.	

	• Revisa las condiciones del transporte de alimentos de acuerdo con la legislación vigente. • Inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de los productos de acuerdo con los parámetros definidos en la ficha técnica, y los protocolos establecidos. • Ejecuta operaciones de clasificación de materia prima e insumos según protocolos. • Describe los deterioros que se presentan en los alimentos según parámetros técnicos. • Revisa la disponibilidad, mantenimiento, y calibración de los equipos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recibo y despacho de alimentos según el manual de instrucciones del fabricante. • Aplica procedimientos establecidos en el Manual de BPM. • Desarrolla las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con las normas de seguridad e higiene y la legislación vigente. • Mantiene los registros actualizados del proceso según las novedades y los procedimientos de control de registros.	

	-Interpreta un texto sencillo y puede construir un mapa conceptual basado en el mismo. -Pronuncia adecuadamente el vocabulario y modismos básicos del idioma -Sostiene conversaciones con vocabulario básico y técnico aprendido. -Estructura adecuadamente una opinión sobre un tema conocido de su especialidad. -Elabora resúmenes cortos sobre textos sencillos, y con contenido técnico. -Escribe o presenta descripciones de sí mismo, su profesión y su entorno. -Plantea y responde preguntas sobre sí mismo.	
	-Interpreta un texto sencillo y puede construir un mapa conceptual basado en el mismo. -Pronuncia adecuadamente el vocabulario y modismos básicos del idioma -Sostiene conversaciones con vocabulario básico y técnico aprendido. -Estructura adecuadamente una opinión sobre un tema conocido de su especialidad. -Elabora resúmenes cortos sobre textos sencillos, y con contenido técnico. -Escribe o presenta descripciones de sí mismo, su profesión y su entorno. -Plantea y responde preguntas sobre sí mismo.	

	-Interpreta un texto sencillo y puede construir un mapa conceptual basado en el mismo. -Pronuncia adecuadamente el vocabulario y modismos básicos del idioma -Sostiene conversaciones con vocabulario básico y técnico aprendido. -Estructura adecuadamente una opinión sobre un tema conocido de su especialidad. -Elabora resúmenes cortos sobre textos sencillos, y con contenido técnico. -Escribe o presenta descripciones de sí mismo, su profesión y su entorno. -Plantea y responde preguntas sobre sí mismo.	

	• Calcula los ingredientes e insumos de acuerdo con la formulación y orden de producción. • Interpreta la orden de producción y la coteja con la formulación correspondiente • Alista instalaciones, materia prima, insumos y aditivos de acuerdo con la orden de pedido y la formulación correspondiente. • Revisa la formulación de acuerdo con la orden entregada por el departamento de producción. • Ajusta la formulación de acuerdo los estándares para la elaboración de los productos • Dosifica materias primas e insumos según requerimientos de la producción. • Realiza las operaciones de alistamiento de maquinaria y equipos requeridos para el proceso de producción de acuerdo con los manuales técnicos. • Ejecuta las operaciones de aseo y desinfección de acuerdo con los parámetros establecidos por la organización. • Determina el tratamiento térmico de acuerdo con la orden de producción. • Transforma materias primas e insumos en producto terminado según los parámetros de producción establecidos. • Controla equipos y variables de los procesos de producción de	

	• Calcula los ingredientes e insumos de acuerdo con la formulación y orden de producción. • Interpreta la orden de producción y la coteja con la formulación correspondiente • Alista instalaciones, materia prima, insumos y aditivos de acuerdo con la orden de pedido y la formulación correspondiente. • Revisa la formulación de acuerdo con la orden entregada por el departamento de producción. • Ajusta la formulación de acuerdo los estándares para la elaboración de los productos • Dosifica materias primas e insumos según requerimientos de la producción. • Realiza las operaciones de alistamiento de maquinaria y equipos requeridos para el proceso de producción de acuerdo con los manuales técnicos. • Ejecuta las operaciones de aseo y desinfección de acuerdo con los parámetros establecidos por la organización. • Determina el tratamiento térmico de acuerdo con la orden de producción. • Transforma materias primas e insumos en producto terminado según los parámetros de producción establecidos. • Controla equipos y variables de los procesos de producción de	

	• Interpreta los componentes de los proyectos de inversión y desarrollo en el sector agroindustrial según protocolos de investigación • Diagnostica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnostico según indicadores de gestión. • Elabora el perfil de la etapa de pre-factibilidad de proyecto en el sector agroindustrial según protocolos de investigación. • Realiza estudios de Investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos • Analiza la tendencia del entorno económico de acuerdo con el comportamiento del mercado y el perfil del consumidor • Valora el comportamiento de la oferta y la demanda y su relación con la capacidad de respuesta de los procesos de producción y los niveles de inventarios según capacidad técnica del proyecto y las políticas de producción empresarial. • Escoge la mejor alternativa organizacional y legal para el proyecto, planteando de acuerdo con la naturaleza del proyecto. • Analiza el flujo de ingresos, egresos y costos de inversión del proyecto según el ciclo de vida del proyecto.	

	• Define los indicadores de calidad e inocuidad, planes de producción, programas de producción. • Reconoce los parámetros de calidad de acuerdo con las fichas técnicas de los productos. • Determina los indicadores de calidad e inocuidad de acuerdo con las directivas del área de calidad. • Verifica el cumplimiento de los procedimientos establecidos en producción con los estándares de calidad, HACCP y BPM. • Implementa los sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad de acuerdo con las directivas del área de calidad. • Verifica el plan de calidad e inocuidad de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos mediante el monitoreo de los indicadores de calidad establecidos por la organización. • Interpreta la información de la verificación del plan de calidad según protocolos de la empresa. • Supervisa las actividades de planeación y producción de acuerdo con el plan establecido y las metas empresariales. • Interpreta el plan de manejo ambiental establecido por la organización. • Dispone la planta de tratamiento de aguas residuales industriales de acuerdo con los requerimientos del proceso y de la legislación	

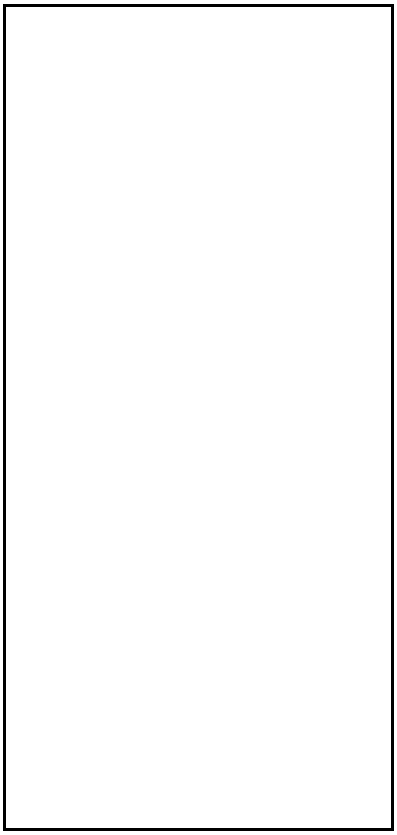
	• Define los indicadores de calidad e inocuidad, planes de producción, programas de producción. • Reconoce los parámetros de calidad de acuerdo con las fichas técnicas de los productos. • Determina los indicadores de calidad e inocuidad de acuerdo con las directivas del área de calidad. • Verifica el cumplimiento de los procedimientos establecidos en producción con los estándares de calidad, HACCP y BPM. • Implementa los sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad de acuerdo con las directivas del área de calidad. • Verifica el plan de calidad e inocuidad de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos mediante el monitoreo de los indicadores de calidad establecidos por la organización. • Interpreta la información de la verificación del plan de calidad según protocolos de la empresa. • Supervisa las actividades de planeación y producción de acuerdo con el plan establecido y las metas empresariales. • Interpreta el plan de manejo ambiental establecido por la organización. • Dispone la planta de tratamiento de aguas residuales industriales de acuerdo con los requerimientos del proceso y de la legislación	

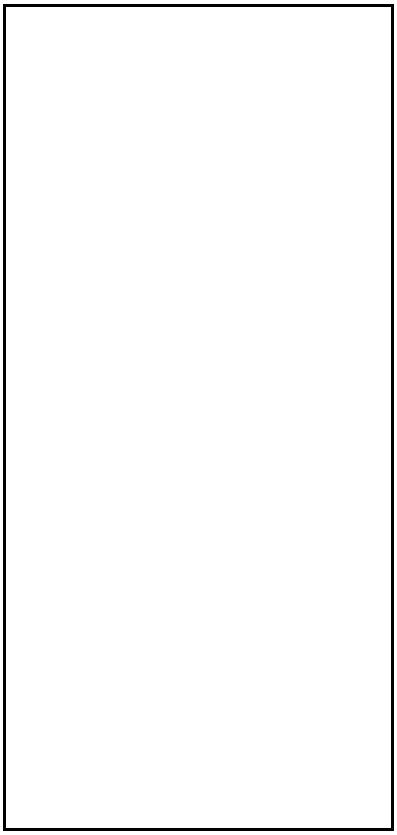
	Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de	

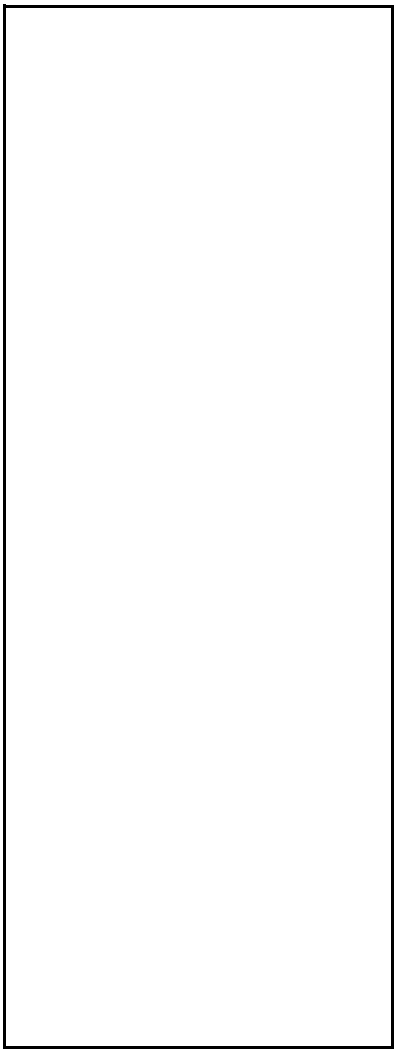
	Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de	

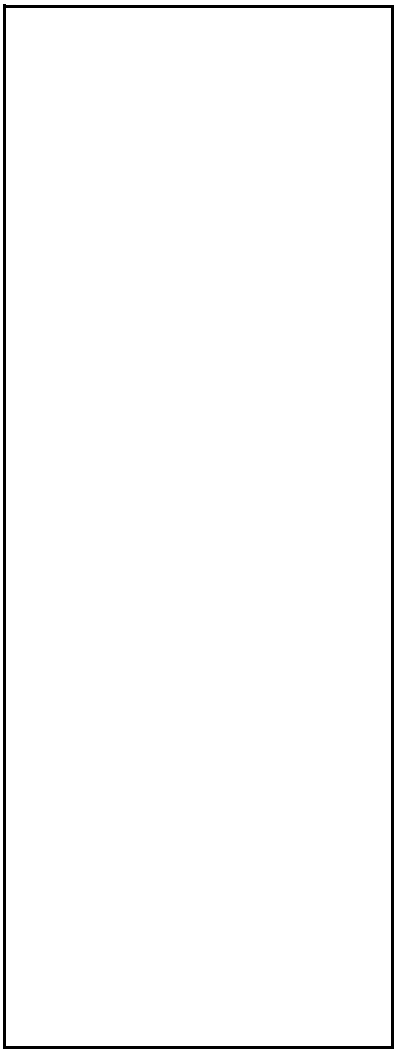
	Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de	

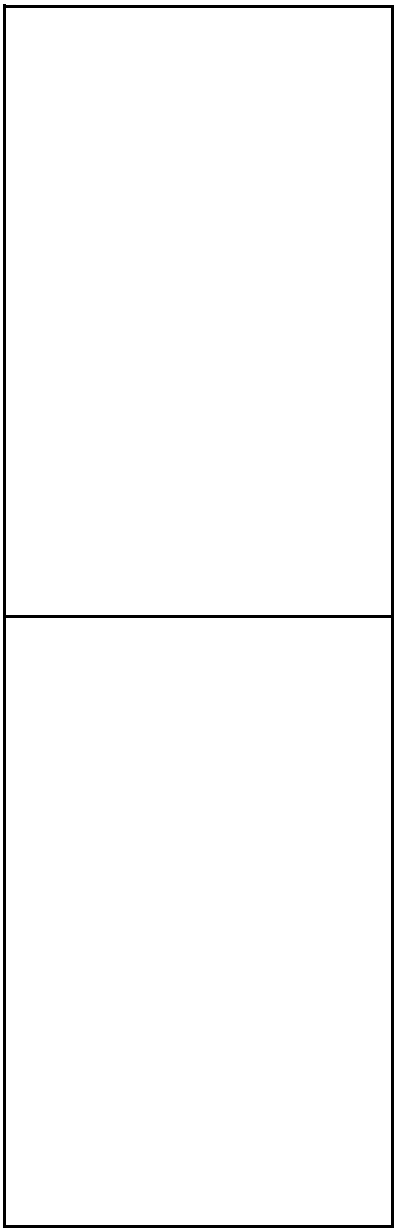
OBSERVACIONES

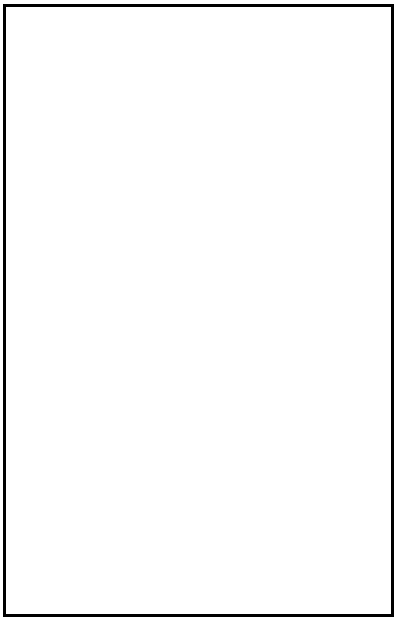


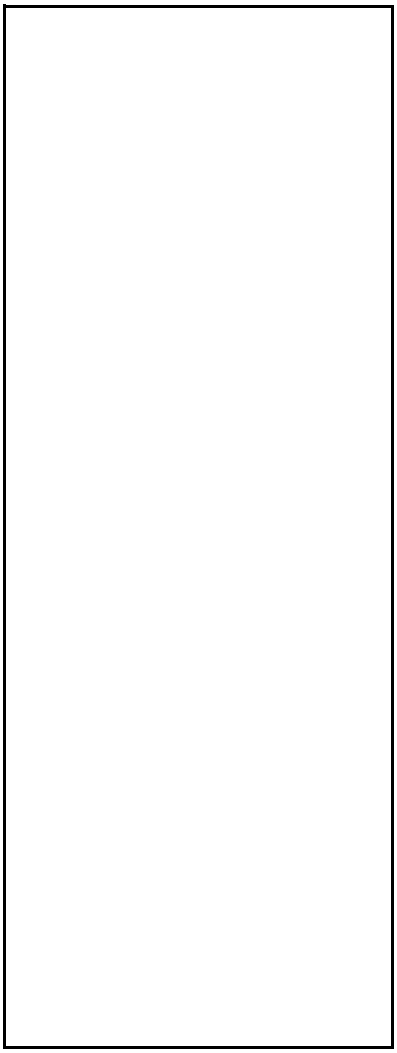


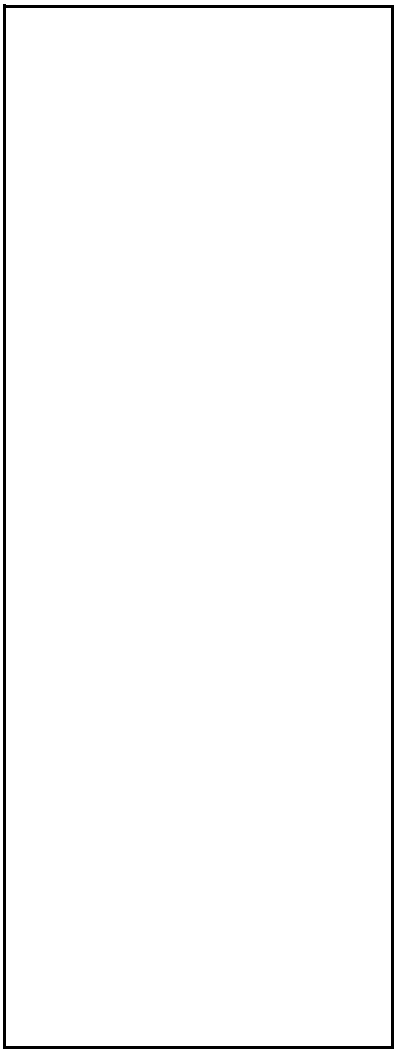


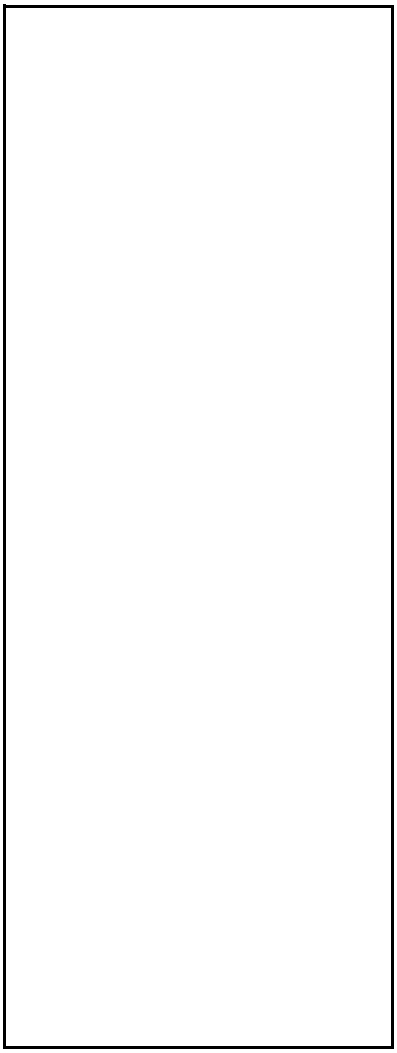


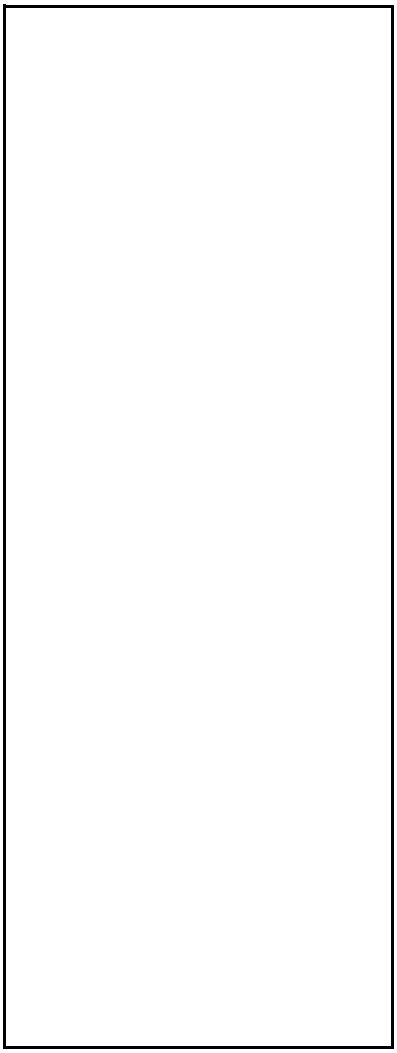


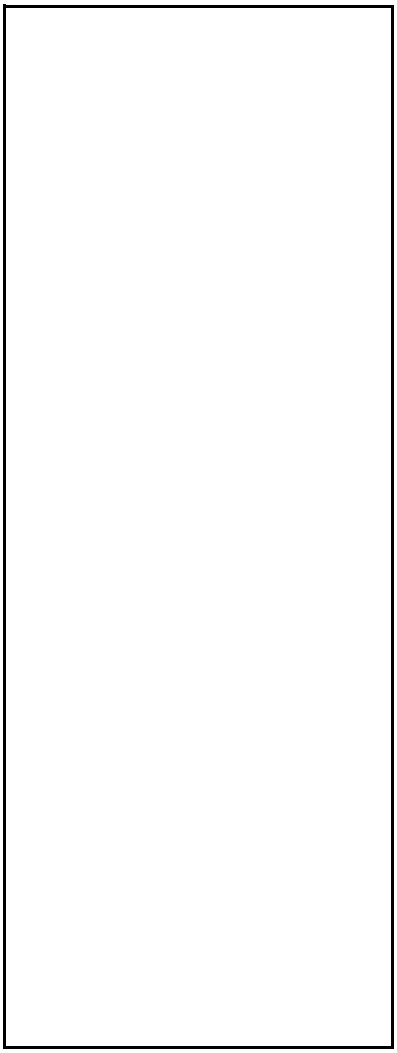


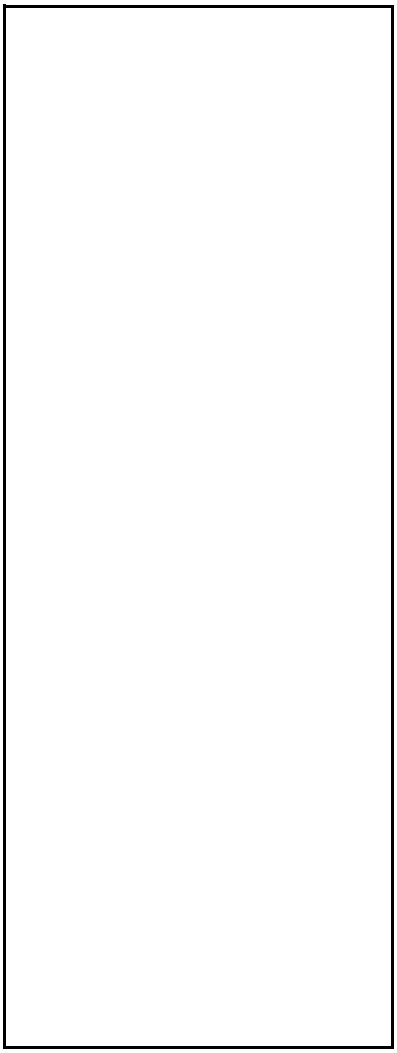


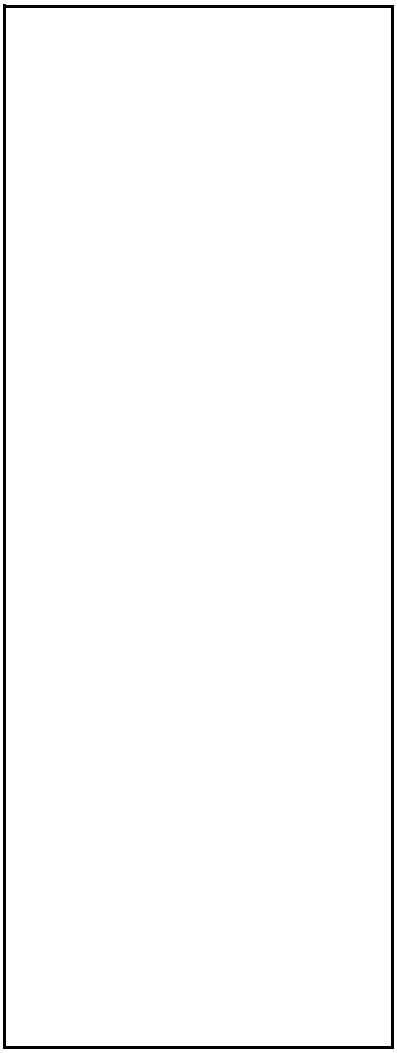


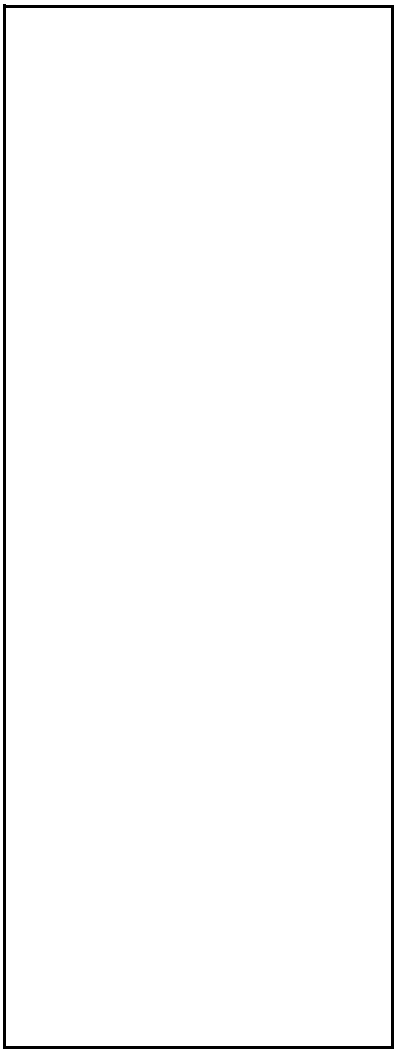












CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL PROYECTO:	ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, IMPLEMENTANDO BPM Y MEJORA TECNOLOGICA, CON VISION EMPRESARIAL EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA VIGENCIA 2023-2025
FASE DEL PROYECTO:	3. EJECUCIÓN
No. ID FICHA:	2693473

ACTIVIDAD DEL PROYECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)	COMPETENCIA

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10,5	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

S

Proc

PLANEACI

CIUDAD Y FECHA:	ESPINAL, JUNIO 04 DE 2023
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	921321
CÓDIGO DEL PROYECTO:	2682059
EQUIPO EJECUTOR:	FABIAN JAIR LOPEZ OLGA VICTORIA CELIS MAGALY GIOVANNA VICTORIA IVAN DARIO RAMIREZ EDNA LILIANA CABALLERO ANDRES EDUARDO DEVIA JOSE LUIS SERRATO FAVIO ARMANDO MEDINA DIANA PENTALFA TABARES LAURA MARIA BARRERA JORGE YEZID MACHADO MARIA CRISTINA ARANZALEZ YEIMMY MARITZA NEUSA LINDA ROCIO RODRIGUEZ XIOMARA ANDREA GUZMAN
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)

29080101002ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.		

29080101004MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN		

29080102203DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		

29080102205INTERPRETAR DATOS DE LAS VARIABLES DE CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA NORMAS TÉCNICAS.		

29080102206IDENTIFICAR REACCIONES Y/O CAMBIOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS OCURRIDOS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		

COMPRENDER LA IDEA PRINCIPAL EN AVISOS Y MENSAJES BREVES, CLAROS Y SENCILLOS EN INGLÉS TÉCNICO		
ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS		

LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO		
REALIZAR INTERCAMBIOS SOCIALES Y PRÁCTICOS MUY BREVES, CON UN VOCABULARIO SUFICIENTE PARA HACER UNA EXPOSICIÓN O MANTENER UNA CONVERSACIÓN SENCILLA SOBRE TEMAS TÉCNICOS		

27050101302REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.		

27050101304ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.		

29110105304REALIZAR ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE MERCADEO EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.		

29110105305PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES DE ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA Y GENERACIÓN DE TECNOLOGÍAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LA POLÍTICA EMPRESARIAL.		

27040303802ADMINISTRAR EL PLAN DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN NORMAS LEGALES Y DE LA EMPRESA.		

27040303805DESARROLLAR LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO SEGÚN DISPOSICIONES DEL ÁREA Y DE LA EMPRESA.		

27040300401 APLICAR PROCESOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.		

BUSCAR DE MANERA SISTEMÁTICA INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y DETALLADA EN ESCRITOS EN INGLÉS, MAS ESTRUCTURADOS Y CON MAYOR CONTENIDO TÉCNICO		

COMPRENDER LAS IDEAS PRINCIPALES DE TEXTOS COMPLEJOS EN INGLÉS QUE TRATAN DE TEMAS TANTO CONCRETOS COMO ABSTRACTOS, INCLUSO SI SON DE CARÁCTER TÉCNICO, SIEMPRE QUE ESTÉN DENTRO DE SU CAMPO DE ESPECIALIZACIÓN		

COMPRENDER UNA AMPLIA VARIEDAD DE FRASES Y VOCABULARIO EN INGLÉS SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS		

ENCONTRAR Y UTILIZAR SIN ESFUERZO VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ARTÍCULOS DE REVISTAS, LIBROS ESPECIALIZADOS, PÁGINAS WEB, ETC		

LEER TEXTOS COMPLEJOS Y CON UN VOCABULARIO MÁS ESPECÍFICO, EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO		

RELACIONARSE CON HABLANTES NATIVOS EN UN GRADO SUFICIENTE DE FLUIDEZ Y NATURALIDAD, DE MODO QUE LA COMUNICACIÓN SE REALICE SIN ESFUERZO POR PARTE DE LOS INTERLOCUTORES		

APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.		

ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.		

ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.		

DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.		

DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.		

GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.		

29080100901REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.		

29080100902CLASIFICAR EL PRODUCTO SEGÚN CRITERIOS DE ALMACENAMIENTO Y NATURALEZA DEL PRODUCTO.		

29080100903REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD VIGENTE.		

29080100904APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		

27040301601REALIZAR LA TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD SEGÚN LOS PROTOCOLOS O PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.		

27040301602REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.		

IÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICA	
ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	**ESCENARIO**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**

ADOS

PERFIL DE LOS INSTRUCTORES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

	• Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados. • Interpreta los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. • Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido. • Ubica las materias primas, insumos o los productos procesados en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. • Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa.	

	• Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados. • Interpreta los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. • Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido. • Ubica las materias primas, insumos o los productos procesados en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. • Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa.	

	• Revisa las condiciones del transporte de alimentos de acuerdo con la legislación vigente. • Inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de los productos de acuerdo con los parámetros definidos en la ficha técnica, y los protocolos establecidos. • Ejecuta operaciones de clasificación de materia prima e insumos según protocolos. • Describe los deterioros que se presentan en los alimentos según parámetros técnicos. • Revisa la disponibilidad, mantenimiento, y calibración de los equipos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recibo y despacho de alimentos según el manual de instrucciones del fabricante. • Aplica procedimientos establecidos en el Manual de BPM. • Desarrolla las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con las normas de seguridad e higiene y la legislación vigente. • Mantiene los registros actualizados del proceso según las novedades y los procedimientos de control de registros.	

	• Revisa las condiciones del transporte de alimentos de acuerdo con la legislación vigente. • Inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de los productos de acuerdo con los parámetros definidos en la ficha técnica, y los protocolos establecidos. • Ejecuta operaciones de clasificación de materia prima e insumos según protocolos. • Describe los deterioros que se presentan en los alimentos según parámetros técnicos. • Revisa la disponibilidad, mantenimiento, y calibración de los equipos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recibo y despacho de alimentos según el manual de instrucciones del fabricante. • Aplica procedimientos establecidos en el Manual de BPM. • Desarrolla las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con las normas de seguridad e higiene y la legislación vigente. • Mantiene los registros actualizados del proceso según las novedades y los procedimientos de control de registros.	

	• Revisa las condiciones del transporte de alimentos de acuerdo con la legislación vigente. • Inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de los productos de acuerdo con los parámetros definidos en la ficha técnica, y los protocolos establecidos. • Ejecuta operaciones de clasificación de materia prima e insumos según protocolos. • Describe los deterioros que se presentan en los alimentos según parámetros técnicos. • Revisa la disponibilidad, mantenimiento, y calibración de los equipos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recibo y despacho de alimentos según el manual de instrucciones del fabricante. • Aplica procedimientos establecidos en el Manual de BPM. • Desarrolla las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con las normas de seguridad e higiene y la legislación vigente. • Mantiene los registros actualizados del proceso según las novedades y los procedimientos de control de registros.	

	-Interpreta un texto sencillo y puede construir un mapa conceptual basado en el mismo. -Pronuncia adecuadamente el vocabulario y modismos básicos del idioma -Sostiene conversaciones con vocabulario básico y técnico aprendido. -Estructura adecuadamente una opinión sobre un tema conocido de su especialidad. -Elabora resúmenes cortos sobre textos sencillos, y con contenido técnico. -Escribe o presenta descripciones de sí mismo, su profesión y su entorno. -Plantea y responde preguntas sobre sí mismo.	
	-Interpreta un texto sencillo y puede construir un mapa conceptual basado en el mismo. -Pronuncia adecuadamente el vocabulario y modismos básicos del idioma -Sostiene conversaciones con vocabulario básico y técnico aprendido. -Estructura adecuadamente una opinión sobre un tema conocido de su especialidad. -Elabora resúmenes cortos sobre textos sencillos, y con contenido técnico. -Escribe o presenta descripciones de sí mismo, su profesión y su entorno. -Plantea y responde preguntas sobre sí mismo.	

	-Interpreta un texto sencillo y puede construir un mapa conceptual basado en el mismo. -Pronuncia adecuadamente el vocabulario y modismos básicos del idioma -Sostiene conversaciones con vocabulario básico y técnico aprendido. -Estructura adecuadamente una opinión sobre un tema conocido de su especialidad. -Elabora resúmenes cortos sobre textos sencillos, y con contenido técnico. -Escribe o presenta descripciones de sí mismo, su profesión y su entorno. -Plantea y responde preguntas sobre sí mismo.	
	-Interpreta un texto sencillo y puede construir un mapa conceptual basado en el mismo. -Pronuncia adecuadamente el vocabulario y modismos básicos del idioma -Sostiene conversaciones con vocabulario básico y técnico aprendido. -Estructura adecuadamente una opinión sobre un tema conocido de su especialidad. -Elabora resúmenes cortos sobre textos sencillos, y con contenido técnico. -Escribe o presenta descripciones de sí mismo, su profesión y su entorno. -Plantea y responde preguntas sobre sí mismo.	

	• Calcula los ingredientes e insumos de acuerdo con la formulación y orden de producción. • Interpreta la orden de producción y la coteja con la formulación correspondiente • Alista instalaciones, materia prima, insumos y aditivos de acuerdo con la orden de pedido y la formulación correspondiente. • Revisa la formulación de acuerdo con la orden entregada por el departamento de producción. • Ajusta la formulación de acuerdo los estándares para la elaboración de los productos • Dosifica materias primas e insumos según requerimientos de la producción. • Realiza las operaciones de alistamiento de maquinaria y equipos requeridos para el proceso de producción de acuerdo con los manuales técnicos. • Ejecuta las operaciones de aseo y desinfección de acuerdo con los parámetros establecidos por la organización. • Determina el tratamiento térmico de acuerdo con la orden de producción. • Transforma materias primas e insumos en producto terminado según los parámetros de producción establecidos. • Controla equipos y variables de los procesos de producción de	

	• Calcula los ingredientes e insumos de acuerdo con la formulación y orden de producción. • Interpreta la orden de producción y la coteja con la formulación correspondiente • Alista instalaciones, materia prima, insumos y aditivos de acuerdo con la orden de pedido y la formulación correspondiente. • Revisa la formulación de acuerdo con la orden entregada por el departamento de producción. • Ajusta la formulación de acuerdo los estándares para la elaboración de los productos • Dosifica materias primas e insumos según requerimientos de la producción. • Realiza las operaciones de alistamiento de maquinaria y equipos requeridos para el proceso de producción de acuerdo con los manuales técnicos. • Ejecuta las operaciones de aseo y desinfección de acuerdo con los parámetros establecidos por la organización. • Determina el tratamiento térmico de acuerdo con la orden de producción. • Transforma materias primas e insumos en producto terminado según los parámetros de producción establecidos. • Controla equipos y variables de los procesos de producción de	

	• Interpreta los componentes de los proyectos de inversión y desarrollo en el sector agroindustrial según protocolos de investigación • Diagnostica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnostico según indicadores de gestión. • Elabora el perfil de la etapa de pre-factibilidad de proyecto en el sector agroindustrial según protocolos de investigación. • Realiza estudios de Investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos • Analiza la tendencia del entorno económico de acuerdo con el comportamiento del mercado y el perfil del consumidor • Valora el comportamiento de la oferta y la demanda y su relación con la capacidad de respuesta de los procesos de producción y los niveles de inventarios según capacidad técnica del proyecto y las políticas de producción empresarial. • Escoge la mejor alternativa organizacional y legal para el proyecto, planteando de acuerdo con la naturaleza del proyecto. • Analiza el flujo de ingresos, egresos y costos de inversión del proyecto según el ciclo de vida del proyecto.	

	• Interpreta los componentes de los proyectos de inversión y desarrollo en el sector agroindustrial según protocolos de investigación • Diagnostica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnostico según indicadores de gestión. • Elabora el perfil de la etapa de pre-factibilidad de proyecto en el sector agroindustrial según protocolos de investigación. • Realiza estudios de Investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos • Analiza la tendencia del entorno económico de acuerdo con el comportamiento del mercado y el perfil del consumidor • Valora el comportamiento de la oferta y la demanda y su relación con la capacidad de respuesta de los procesos de producción y los niveles de inventarios según capacidad técnica del proyecto y las políticas de producción empresarial. • Escoge la mejor alternativa organizacional y legal para el proyecto, planteando de acuerdo con la naturaleza del proyecto. • Analiza el flujo de ingresos, egresos y costos de inversión del proyecto según el ciclo de vida del proyecto.	

	• Define los indicadores de calidad e inocuidad, planes de producción, programas de producción. • Reconoce los parámetros de calidad de acuerdo con las fichas técnicas de los productos. • Determina los indicadores de calidad e inocuidad de acuerdo con las directivas del área de calidad. • Verifica el cumplimiento de los procedimientos establecidos en producción con los estándares de calidad, HACCP y BPM. • Implementa los sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad de acuerdo con las directivas del área de calidad. • Verifica el plan de calidad e inocuidad de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos mediante el monitoreo de los indicadores de calidad establecidos por la organización. • Interpreta la información de la verificación del plan de calidad según protocolos de la empresa. • Supervisa las actividades de planeación y producción de acuerdo con el plan establecido y las metas empresariales. • Interpreta el plan de manejo ambiental establecido por la organización. • Dispone la planta de tratamiento de aguas residuales industriales de acuerdo con los requerimientos del proceso y de la legislación	

	• Define los indicadores de calidad e inocuidad, planes de producción, programas de producción. • Reconoce los parámetros de calidad de acuerdo con las fichas técnicas de los productos. • Determina los indicadores de calidad e inocuidad de acuerdo con las directivas del área de calidad. • Verifica el cumplimiento de los procedimientos establecidos en producción con los estándares de calidad, HACCP y BPM. • Implementa los sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad de acuerdo con las directivas del área de calidad. • Verifica el plan de calidad e inocuidad de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos mediante el monitoreo de los indicadores de calidad establecidos por la organización. • Interpreta la información de la verificación del plan de calidad según protocolos de la empresa. • Supervisa las actividades de planeación y producción de acuerdo con el plan establecido y las metas empresariales. • Interpreta el plan de manejo ambiental establecido por la organización. • Dispone la planta de tratamiento de aguas residuales industriales de acuerdo con los requerimientos del proceso y de la legislación	

	• Describe las técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas, métodos físicos, químicos o biológicos según el tipo de alimento y la normatividad vigente, • Selecciona técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas, métodos físicos, químicos o biológicos según el tipo de alimento y la normatividad vigente. • Alista equipos e instrumentos para la aplicación de tratamientos térmicos en las diferentes etapas del proceso de conservación de alimentos. • Maneja sistemas y técnicas de medición, registro y control de variables de proceso en las etapas de producción y conservación de alimentos según el tipo de alimento y la normatividad vigente. • Interpreta manuales y fichas técnicas en español o ingles, de equipos e instrumentos, utilizados para la conservación de alimentos mediante la aplicación de tratamientos térmicos. • Opera equipos e instrumentos requeridos en las diferentes etapas de producción y conservación de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. • Supervisa el funcionamiento, operación y manejo de equipos de conservación por altas y bajas	

	-Saluda en inglés utilizando expresiones de cortesía de acuerdo con el momento del día -Dramatiza en inglés una historia breve utilizando verbos regulares e irregulares -Ubica al interlocutor en un punto geográfico específico empleando preposiciones en inglés. -Traduce del inglés documentos técnicos sencillos en tiempo presente y pasado -Explica y defiende sus opiniones técnicas en un debate, utilizando expresiones en inglés. -Proporciona explicaciones, argumentos y explicaciones lógicas sobre aspectos técnicos de su profesión en un debate. -Explica claramente su punto de vista sobre un tema técnico de actualidad en su profesión. -Explica claramente las ventajas y desventajas de una posible decisión en lo técnico. -Toma parte activa en debates informales dentro de contextos de trabajo habituales. -Plantea, explica y contesta hipótesis técnicas. -Sostiene una conversación con naturalidad, fluidez y eficacia, incluso sobre temas especializados de su profesión. -Puede iniciar un discurso, tomar la palabra, y terminar una conversación técnica de su	

	-Saluda en inglés utilizando expresiones de cortesía de acuerdo con el momento del día -Dramatiza en inglés una historia breve utilizando verbos regulares e irregulares -Ubica al interlocutor en un punto geográfico específico empleando preposiciones en inglés. -Traduce del inglés documentos técnicos sencillos en tiempo presente y pasado -Explica y defiende sus opiniones técnicas en un debate, utilizando expresiones en inglés. -Proporciona explicaciones, argumentos y explicaciones lógicas sobre aspectos técnicos de su profesión en un debate. -Explica claramente su punto de vista sobre un tema técnico de actualidad en su profesión. -Explica claramente las ventajas y desventajas de una posible decisión en lo técnico. -Toma parte activa en debates informales dentro de contextos de trabajo habituales. -Plantea, explica y contesta hipótesis técnicas. -Sostiene una conversación con naturalidad, fluidez y eficacia, incluso sobre temas especializados de su profesión. -Puede iniciar un discurso, tomar la palabra, y terminar una conversación técnica de su	

	-Saluda en inglés utilizando expresiones de cortesía de acuerdo con el momento del día -Dramatiza en inglés una historia breve utilizando verbos regulares e irregulares -Ubica al interlocutor en un punto geográfico específico empleando preposiciones en inglés. -Traduce del inglés documentos técnicos sencillos en tiempo presente y pasado -Explica y defiende sus opiniones técnicas en un debate, utilizando expresiones en inglés. -Proporciona explicaciones, argumentos y explicaciones lógicas sobre aspectos técnicos de su profesión en un debate. -Explica claramente su punto de vista sobre un tema técnico de actualidad en su profesión. -Explica claramente las ventajas y desventajas de una posible decisión en lo técnico. -Toma parte activa en debates informales dentro de contextos de trabajo habituales. -Plantea, explica y contesta hipótesis técnicas. -Sostiene una conversación con naturalidad, fluidez y eficacia, incluso sobre temas especializados de su profesión. -Puede iniciar un discurso, tomar la palabra, y terminar una conversación técnica de su	

	-Saluda en inglés utilizando expresiones de cortesía de acuerdo con el momento del día -Dramatiza en inglés una historia breve utilizando verbos regulares e irregulares -Ubica al interlocutor en un punto geográfico específico empleando preposiciones en inglés. -Traduce del inglés documentos técnicos sencillos en tiempo presente y pasado -Explica y defiende sus opiniones técnicas en un debate, utilizando expresiones en inglés. -Proporciona explicaciones, argumentos y explicaciones lógicas sobre aspectos técnicos de su profesión en un debate. -Explica claramente su punto de vista sobre un tema técnico de actualidad en su profesión. -Explica claramente las ventajas y desventajas de una posible decisión en lo técnico. -Toma parte activa en debates informales dentro de contextos de trabajo habituales. -Plantea, explica y contesta hipótesis técnicas. -Sostiene una conversación con naturalidad, fluidez y eficacia, incluso sobre temas especializados de su profesión. -Puede iniciar un discurso, tomar la palabra, y terminar una conversación técnica de su	

	-Saluda en inglés utilizando expresiones de cortesía de acuerdo con el momento del día -Dramatiza en inglés una historia breve utilizando verbos regulares e irregulares -Ubica al interlocutor en un punto geográfico específico empleando preposiciones en inglés. -Traduce del inglés documentos técnicos sencillos en tiempo presente y pasado -Explica y defiende sus opiniones técnicas en un debate, utilizando expresiones en inglés. -Proporciona explicaciones, argumentos y explicaciones lógicas sobre aspectos técnicos de su profesión en un debate. -Explica claramente su punto de vista sobre un tema técnico de actualidad en su profesión. -Explica claramente las ventajas y desventajas de una posible decisión en lo técnico. -Toma parte activa en debates informales dentro de contextos de trabajo habituales. -Plantea, explica y contesta hipótesis técnicas. -Sostiene una conversación con naturalidad, fluidez y eficacia, incluso sobre temas especializados de su profesión. -Puede iniciar un discurso, tomar la palabra, y terminar una conversación técnica de su	

	-Saluda en inglés utilizando expresiones de cortesía de acuerdo con el momento del día -Dramatiza en inglés una historia breve utilizando verbos regulares e irregulares -Ubica al interlocutor en un punto geográfico específico empleando preposiciones en inglés. -Traduce del inglés documentos técnicos sencillos en tiempo presente y pasado -Explica y defiende sus opiniones técnicas en un debate, utilizando expresiones en inglés. -Proporciona explicaciones, argumentos y explicaciones lógicas sobre aspectos técnicos de su profesión en un debate. -Explica claramente su punto de vista sobre un tema técnico de actualidad en su profesión. -Explica claramente las ventajas y desventajas de una posible decisión en lo técnico. -Toma parte activa en debates informales dentro de contextos de trabajo habituales. -Plantea, explica y contesta hipótesis técnicas. -Sostiene una conversación con naturalidad, fluidez y eficacia, incluso sobre temas especializados de su profesión. -Puede iniciar un discurso, tomar la palabra, y terminar una conversación técnica de su	

	Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de	

	Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de	

	Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de	

	Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de	

	Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de	

	Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de	

	• Revisa las condiciones del transporte de alimentos de acuerdo con la legislación vigente. • Inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de los productos de acuerdo con los parámetros definidos en la ficha técnica, y los protocolos establecidos. • Ejecuta operaciones de clasificación de materia prima e insumos según protocolos. • Describe los deterioros que se presentan en los alimentos según parámetros técnicos. • Revisa la disponibilidad, mantenimiento, y calibración de los equipos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recibo y despacho de alimentos según el manual de instrucciones del fabricante. • Aplica procedimientos establecidos en el Manual de BPM. • Desarrolla las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con las normas de seguridad e higiene y la legislación vigente. • Mantiene los registros actualizados del proceso según las novedades y los procedimientos de control de registros.	

	• Revisa las condiciones del transporte de alimentos de acuerdo con la legislación vigente. • Inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de los productos de acuerdo con los parámetros definidos en la ficha técnica, y los protocolos establecidos. • Ejecuta operaciones de clasificación de materia prima e insumos según protocolos. • Describe los deterioros que se presentan en los alimentos según parámetros técnicos. • Revisa la disponibilidad, mantenimiento, y calibración de los equipos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recibo y despacho de alimentos según el manual de instrucciones del fabricante. • Aplica procedimientos establecidos en el Manual de BPM. • Desarrolla las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con las normas de seguridad e higiene y la legislación vigente. • Mantiene los registros actualizados del proceso según las novedades y los procedimientos de control de registros.	

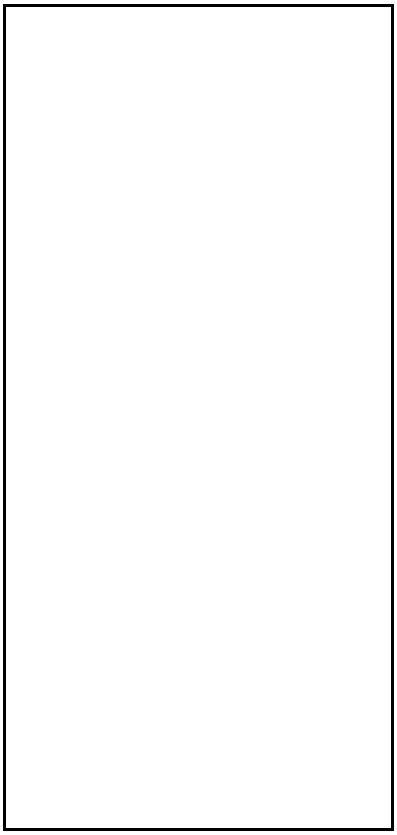
	• Revisa las condiciones del transporte de alimentos de acuerdo con la legislación vigente. • Inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de los productos de acuerdo con los parámetros definidos en la ficha técnica, y los protocolos establecidos. • Ejecuta operaciones de clasificación de materia prima e insumos según protocolos. • Describe los deterioros que se presentan en los alimentos según parámetros técnicos. • Revisa la disponibilidad, mantenimiento, y calibración de los equipos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recibo y despacho de alimentos según el manual de instrucciones del fabricante. • Aplica procedimientos establecidos en el Manual de BPM. • Desarrolla las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con las normas de seguridad e higiene y la legislación vigente. • Mantiene los registros actualizados del proceso según las novedades y los procedimientos de control de registros.	

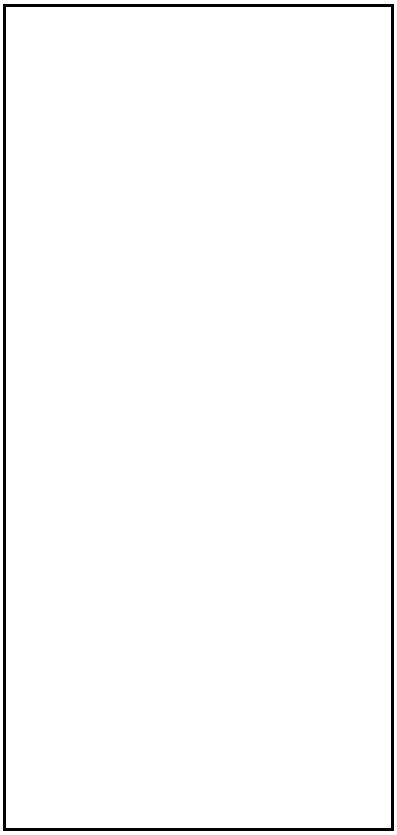
	• Revisa las condiciones del transporte de alimentos de acuerdo con la legislación vigente. • Inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de los productos de acuerdo con los parámetros definidos en la ficha técnica, y los protocolos establecidos. • Ejecuta operaciones de clasificación de materia prima e insumos según protocolos. • Describe los deterioros que se presentan en los alimentos según parámetros técnicos. • Revisa la disponibilidad, mantenimiento, y calibración de los equipos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recibo y despacho de alimentos según el manual de instrucciones del fabricante. • Aplica procedimientos establecidos en el Manual de BPM. • Desarrolla las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con las normas de seguridad e higiene y la legislación vigente. • Mantiene los registros actualizados del proceso según las novedades y los procedimientos de control de registros.	

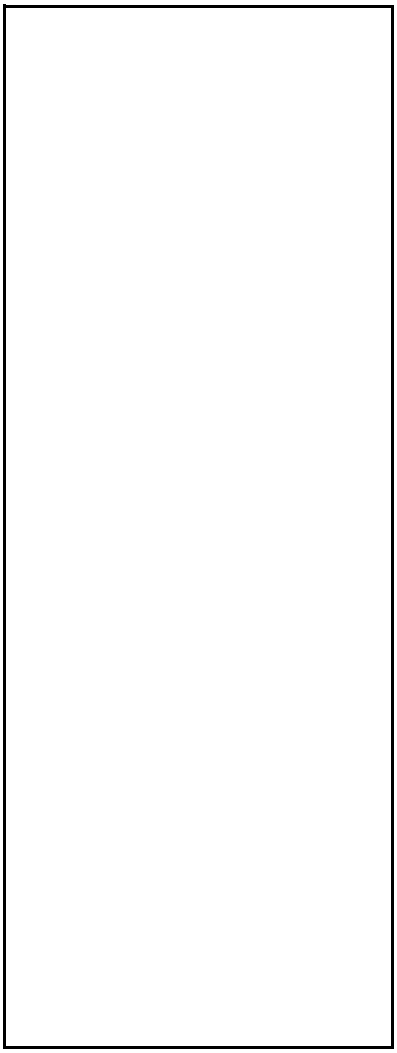
	• Verifica las condiciones de orden y aseo del laboratorio teniendo en cuenta los procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. • Maneja residuos químicos de acuerdo con su grado de peligrosidad y teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. • Verifica el funcionamiento de los equipos e instrumentos de medición según manuales y políticas de laboratorio. • Esteriliza los materiales de laboratorio de acuerdo con el protocolo establecido. • Prepara soluciones y medios de cultivo según protocolos del laboratorio y fichas técnicas. • Selecciona muestras con base en los procedimientos establecidos en las tablas militares. • Interpreta el plan de muestreo de acuerdo con las condiciones y protocolos establecidos por la empresa. • Muestrea de acuerdo con los instructivos y procedimientos establecidos por la empresa. • Revisa las condiciones del producto en todo el proceso productivo e identifica los puntos críticos de control de acuerdo con las normas de calidad. • Realiza análisis de calidad según fichas técnicas y normatividad	

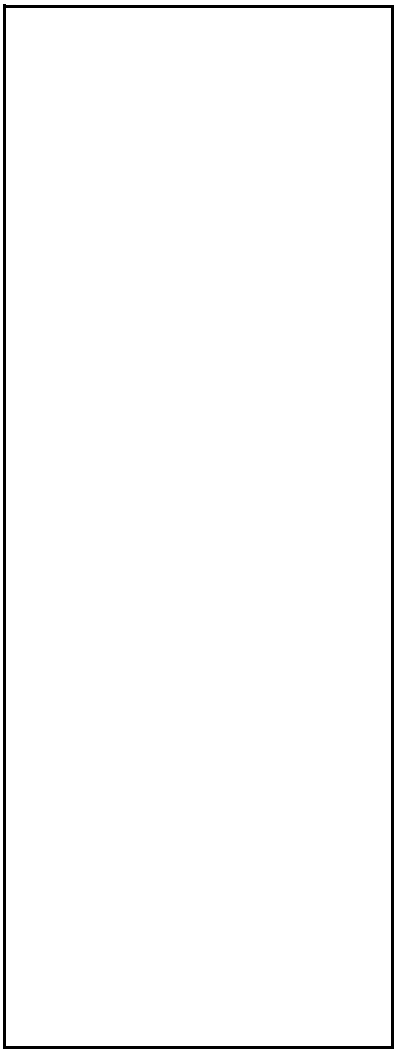
	• Verifica las condiciones de orden y aseo del laboratorio teniendo en cuenta los procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. • Maneja residuos químicos de acuerdo con su grado de peligrosidad y teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. • Verifica el funcionamiento de los equipos e instrumentos de medición según manuales y políticas de laboratorio. • Esteriliza los materiales de laboratorio de acuerdo con el protocolo establecido. • Prepara soluciones y medios de cultivo según protocolos del laboratorio y fichas técnicas. • Selecciona muestras con base en los procedimientos establecidos en las tablas militares. • Interpreta el plan de muestreo de acuerdo con las condiciones y protocolos establecidos por la empresa. • Muestrea de acuerdo con los instructivos y procedimientos establecidos por la empresa. • Revisa las condiciones del producto en todo el proceso productivo e identifica los puntos críticos de control de acuerdo con las normas de calidad. • Realiza análisis de calidad según fichas técnicas y normatividad	

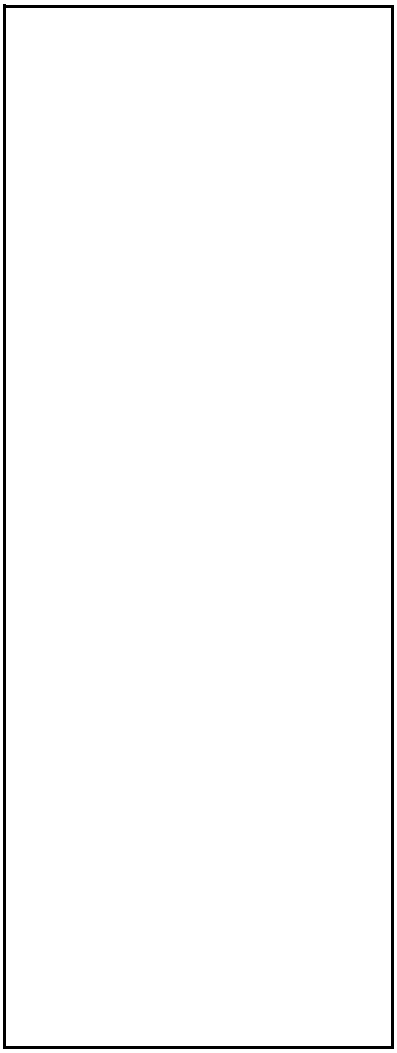
OBSERVACIONES

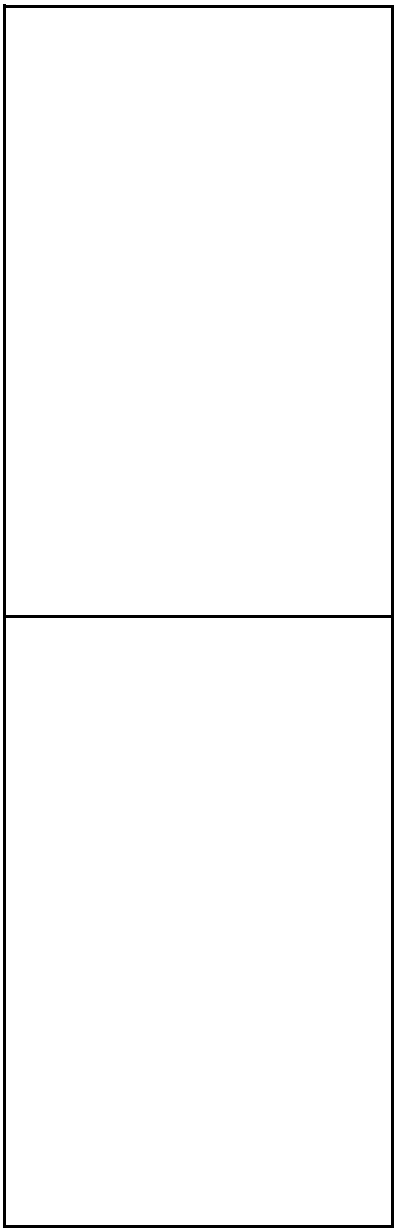


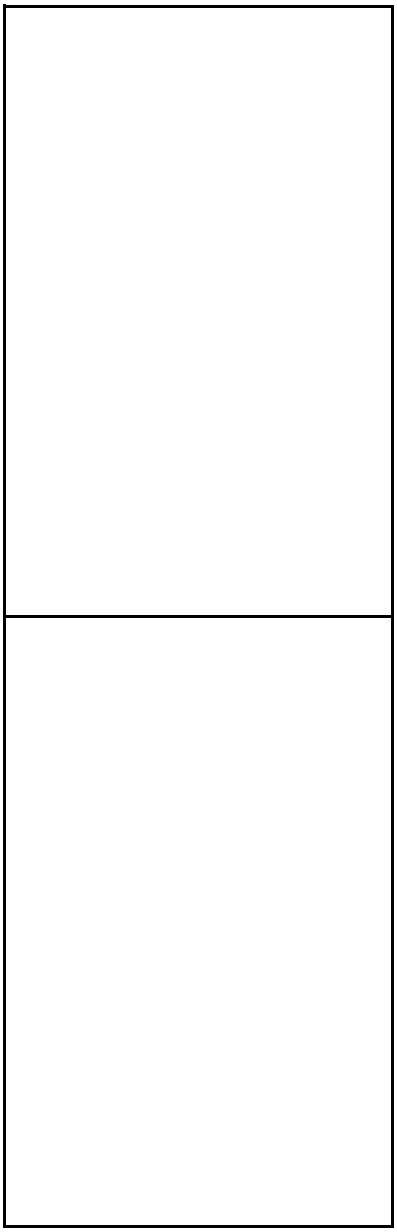


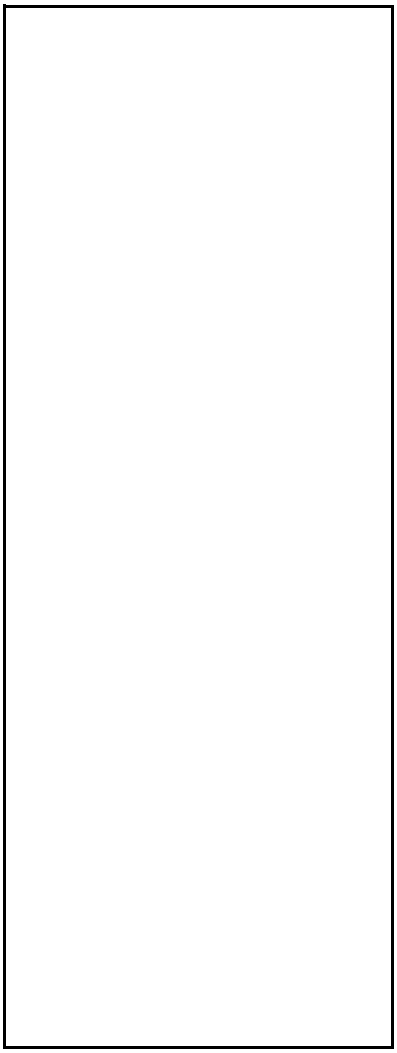


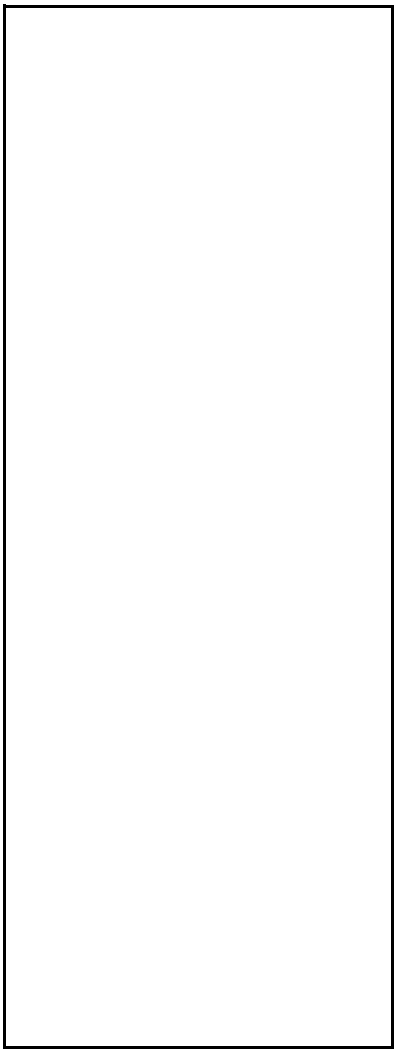


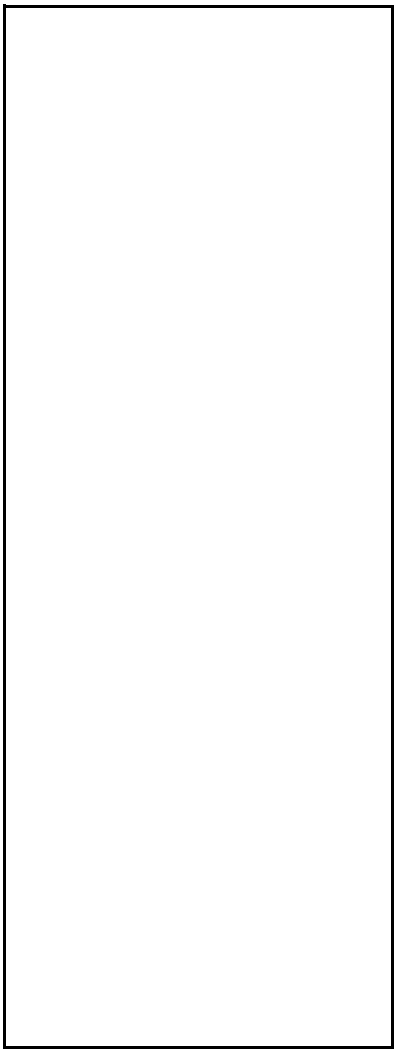


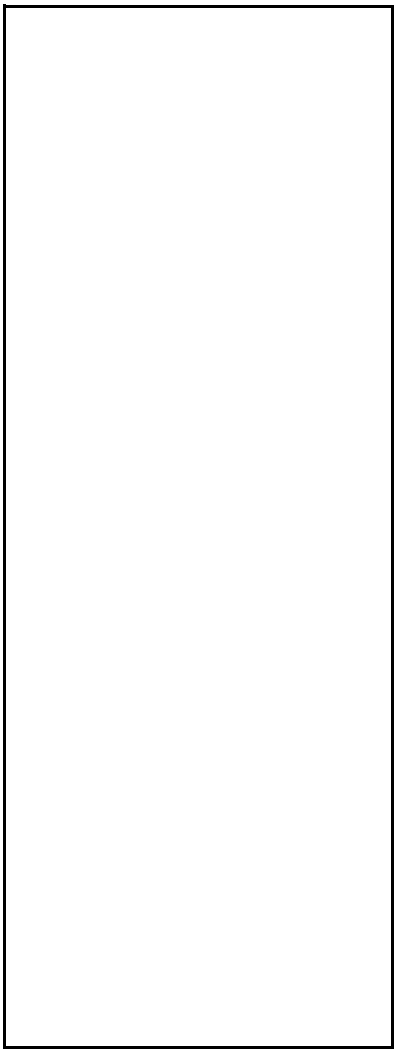


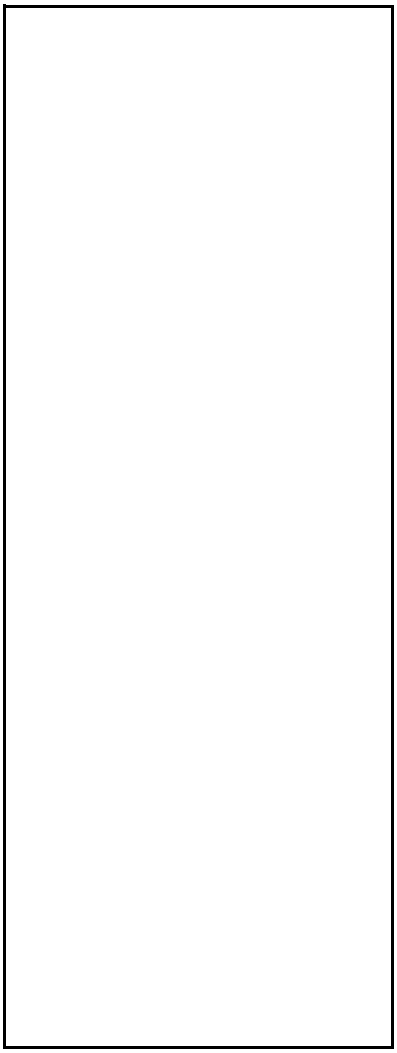


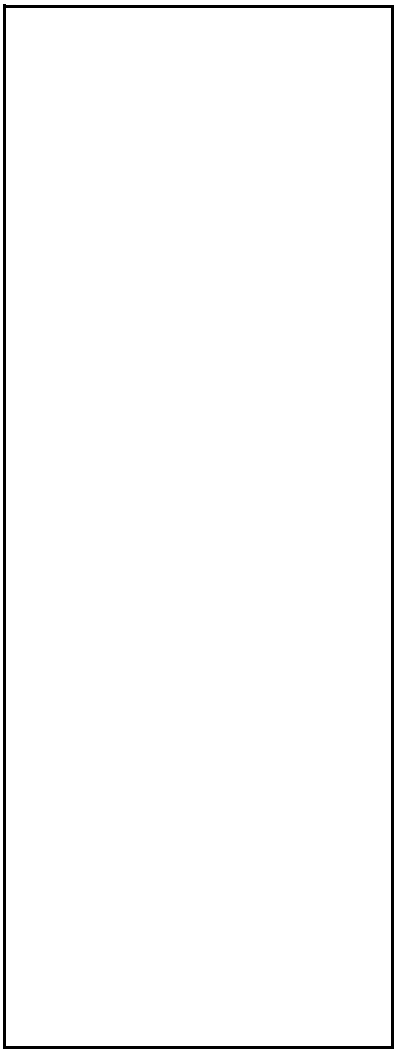


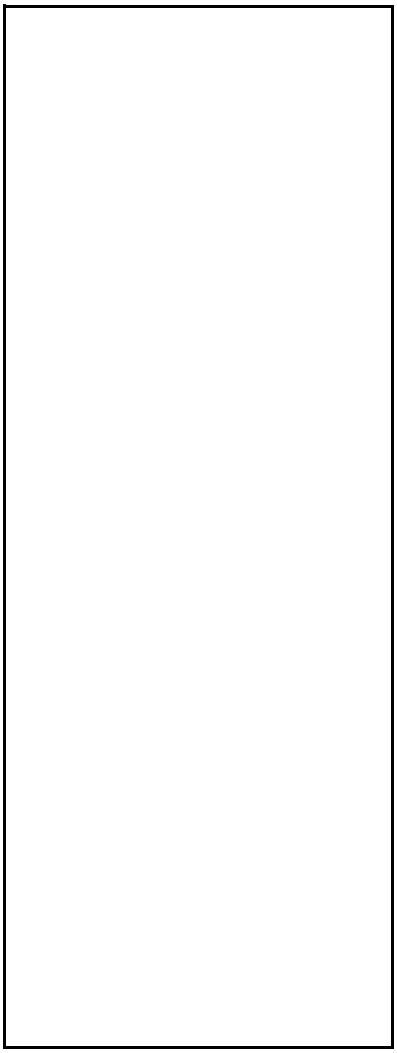


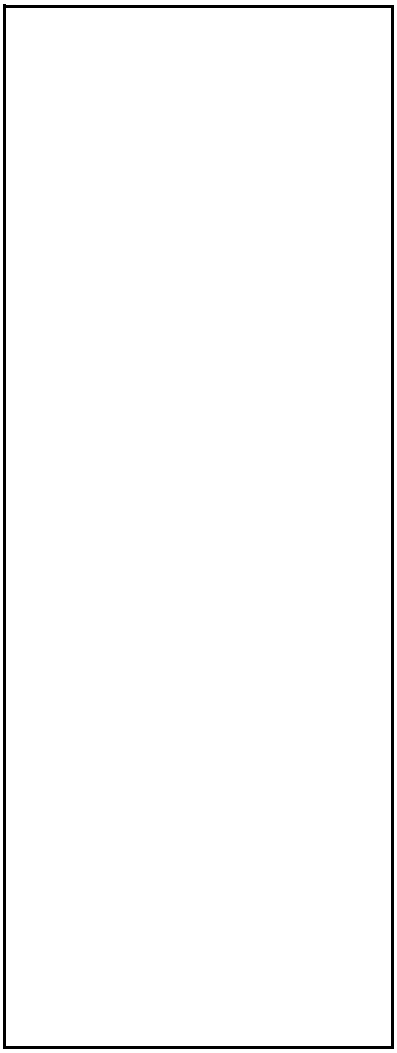


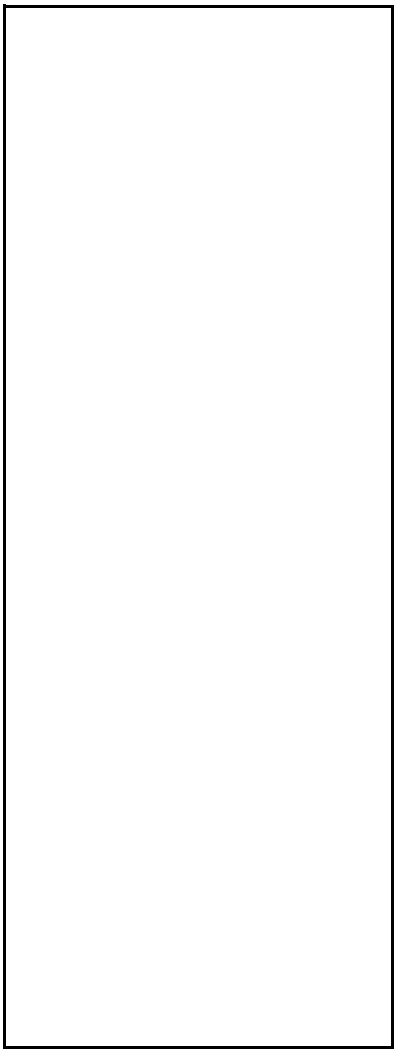


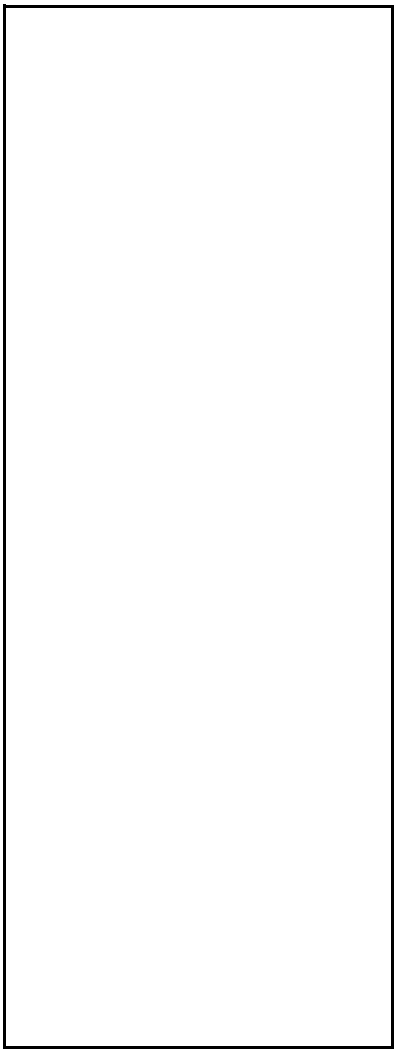


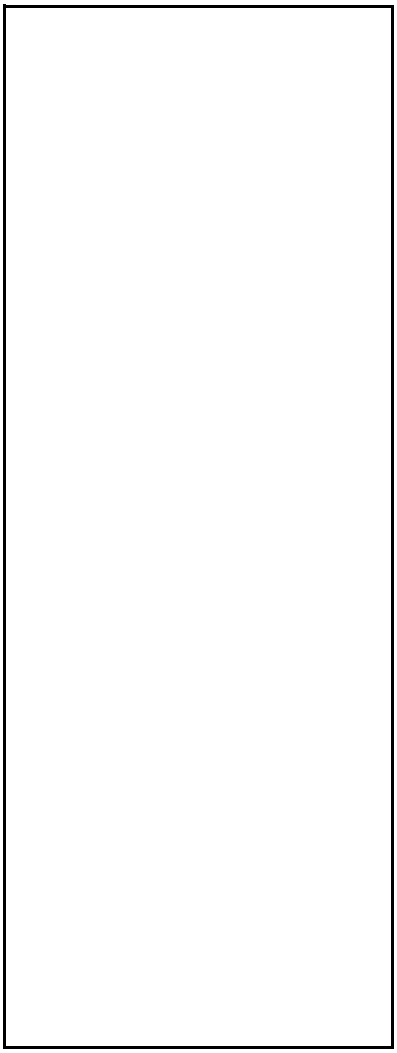


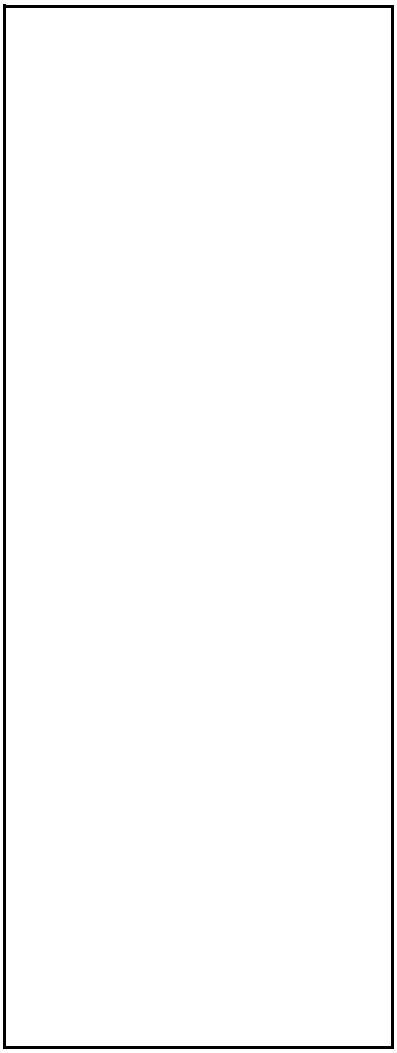


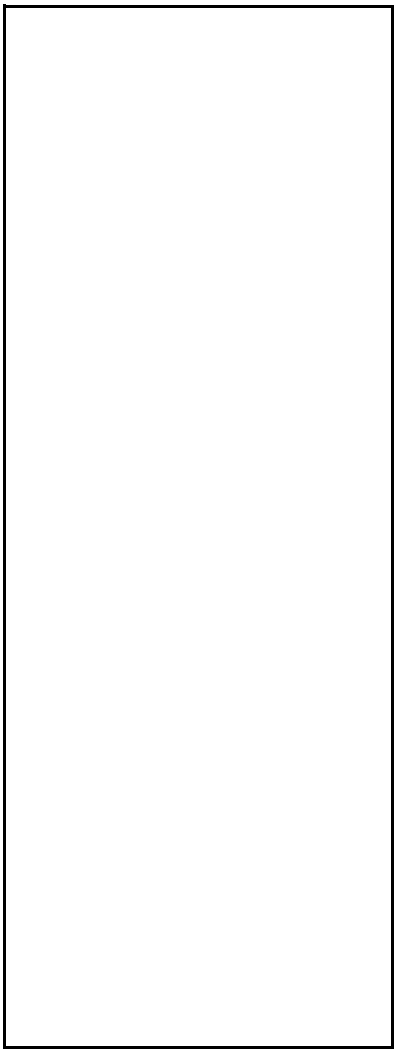


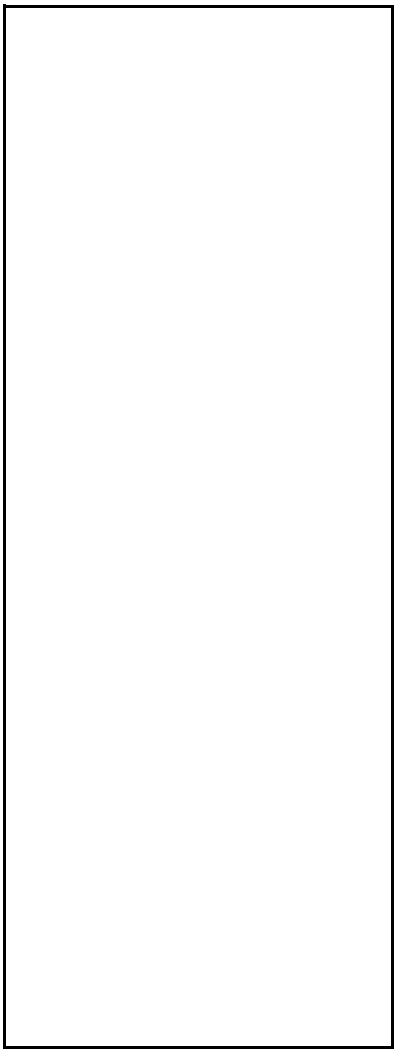


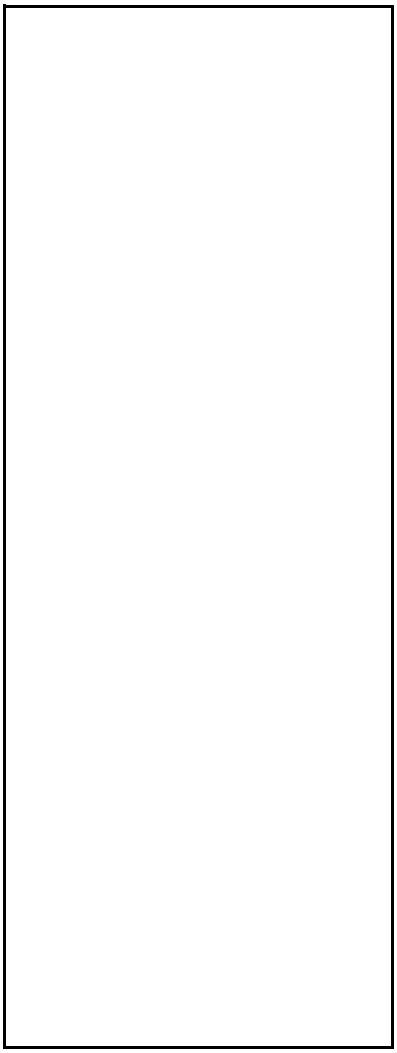


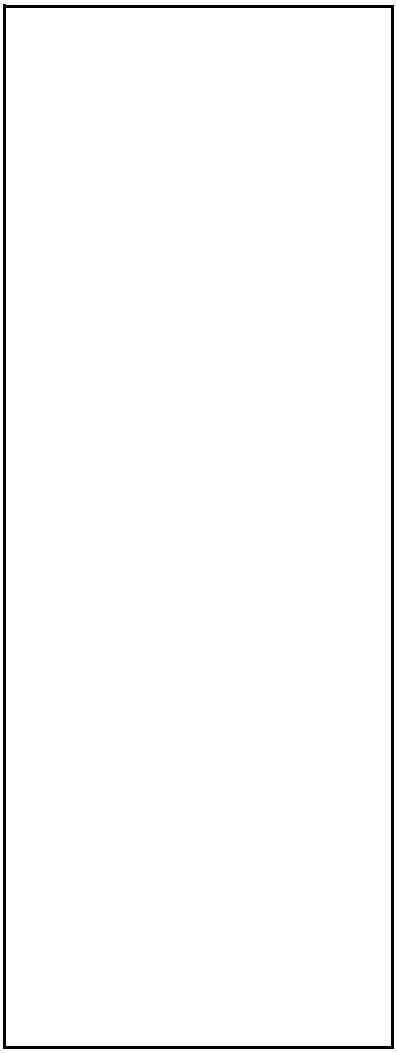


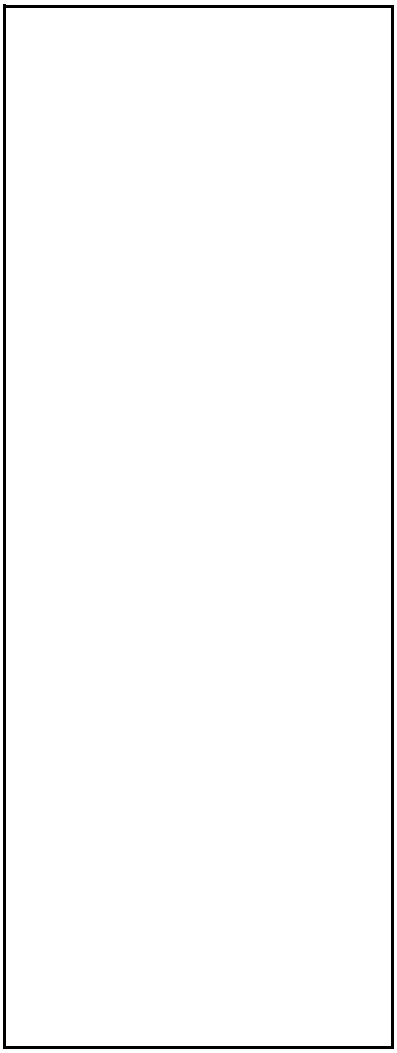


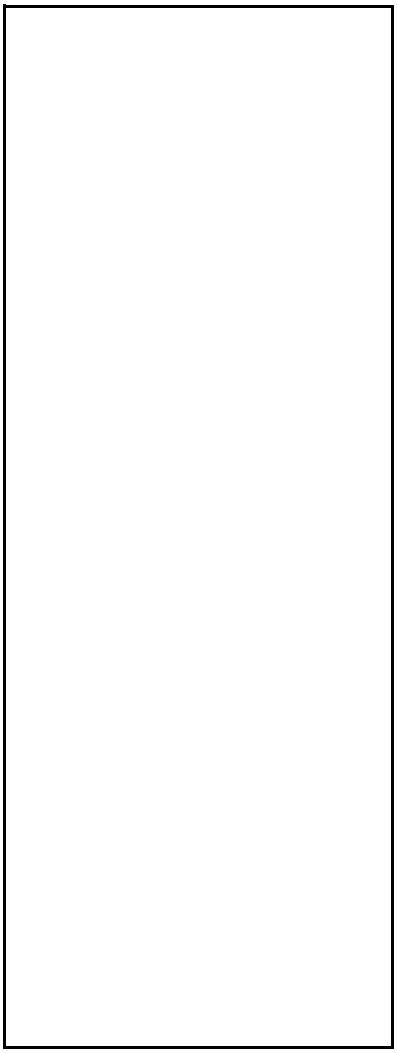


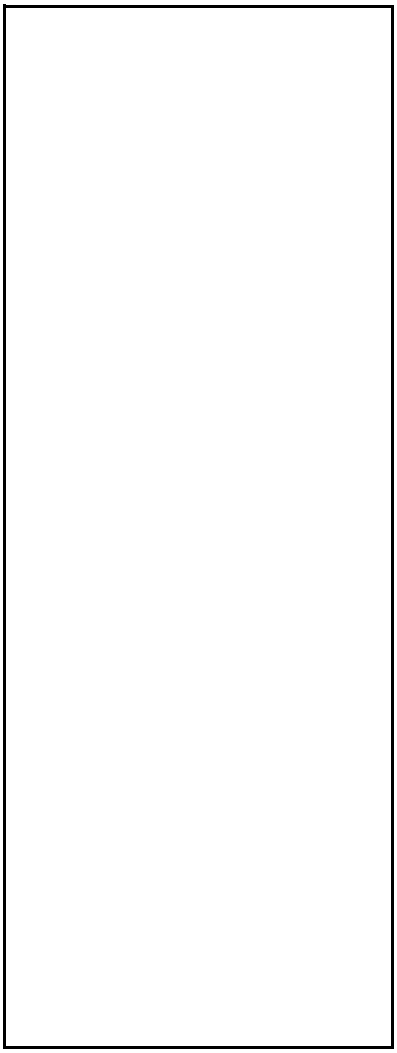


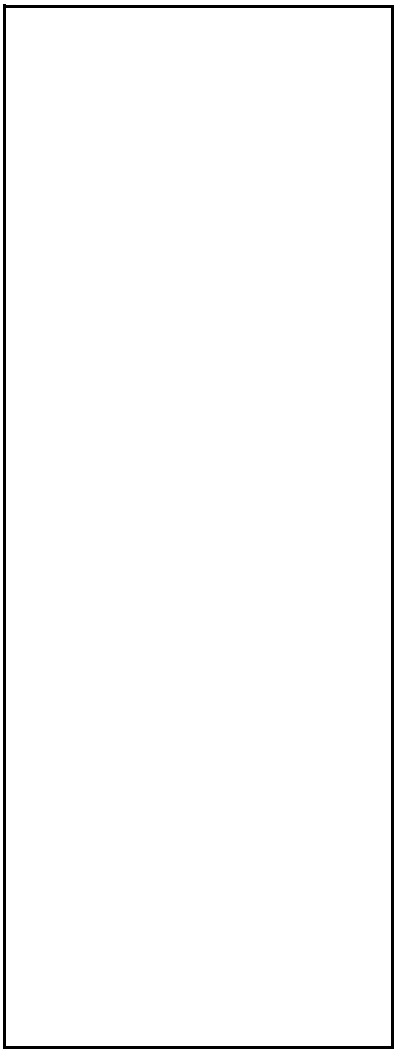


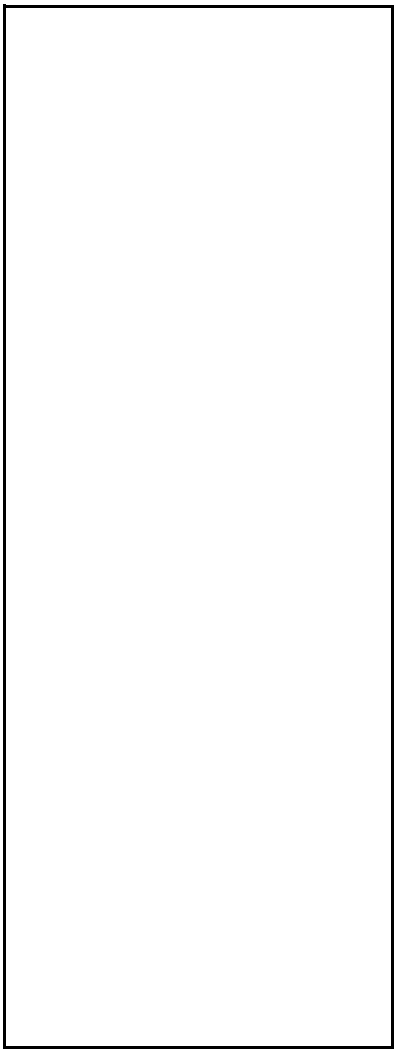


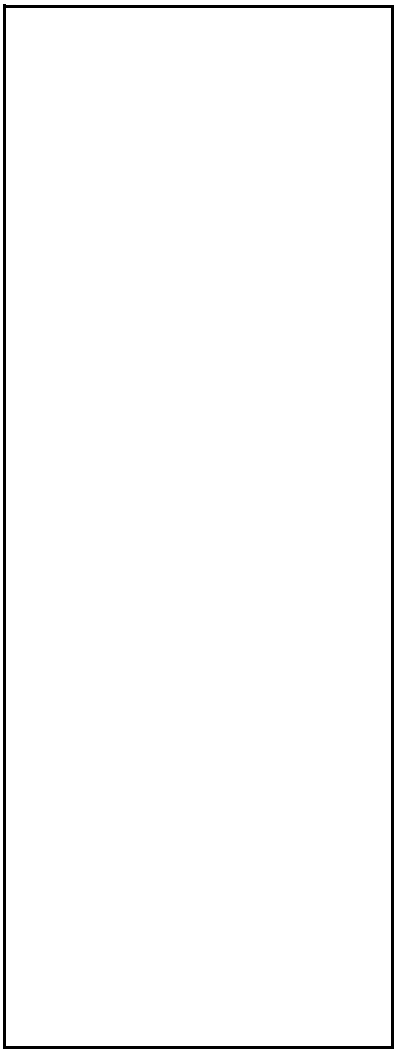


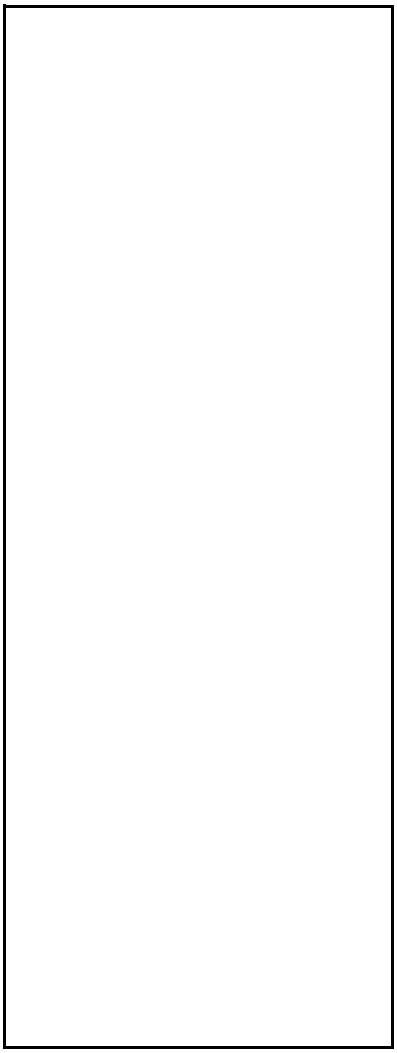


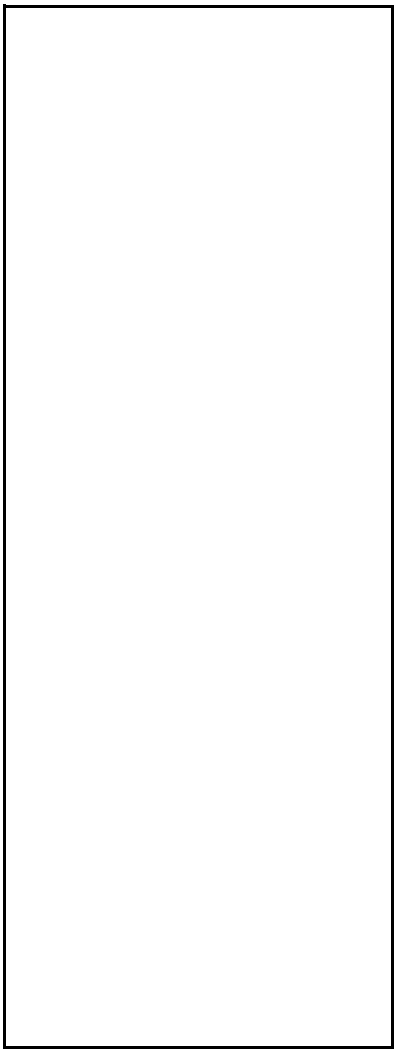


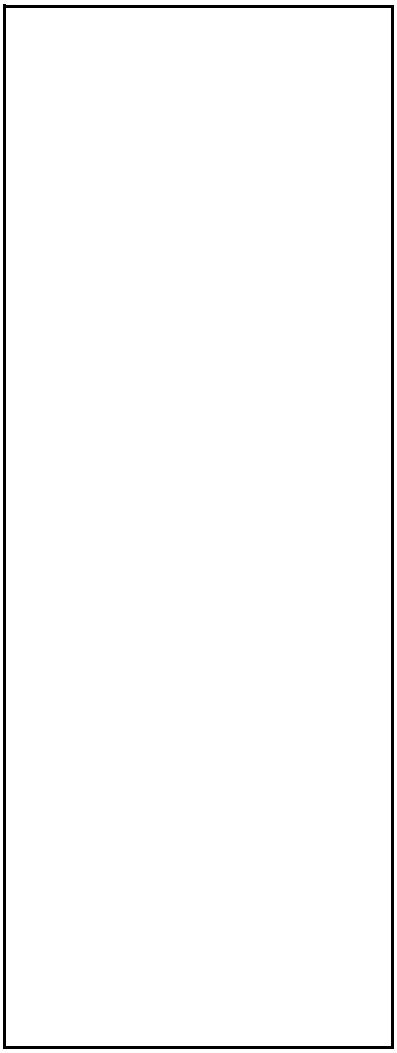












CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL PROYECTO:	ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, IMPLEMENTANDO BPM Y MEJORA TECNOLOGICA, CON VISION EMPRESARIAL EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA VIGENCIA 2023-2025
FASE DEL PROYECTO:	4. EVALUACIÓN
No. ID FICHA:	2693473

ACTIVIDAD DEL PROYECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)	COMPETENCIA

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2,5	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2,5	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2,5	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2,5	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2,5	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2,5	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2,5	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2,5	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2,5	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2,5	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2,5	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

S

Proc

PLANEACI

CIUDAD Y FECHA:	ESPINAL, JUNIO 04 DE 2023
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	921321
CÓDIGO DEL PROYECTO:	2682059
EQUIPO EJECUTOR:	FABIAN JAIR LOPEZ OLGA VICTORIA CELIS MAGALY GIOVANNA VICTORIA IVAN DARIO RAMIREZ EDNA LILIANA CABALLERO ANDRES EDUARDO DEVIA JOSE LUIS SERRATO FAVIO ARMANDO MEDINA DIANA PENTALFA TABARES LAURA MARIA BARRERA JORGE YEZID MACHADO MARIA CRISTINA ARANZALEZ YEIMMY MARITZA NEUSA LINDA ROCIO RODRIGUEZ XIOMARA ANDREA GUZMAN
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)

29080101003MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.		

29080101006CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.		

29080102204REGISTRAR EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ESTABLECIDAS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS DE LA EMPRESA.		

29110105303EVALUAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN INDICADORES DE GESTIÓN.		

27040303804VERIFICAR EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		

27040303806APLICAR ESTRATEGIAS PARA LA EVALUACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN LABORAL Y SALUD OCUPACIONAL, DESARROLLO Y BIENESTAR DE PERSONAL.		

27040300402REALIZAR SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO DE LA CALIDAD DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA ETAPA DE PRODUCCIÓN.		

27040300403ELABORAR INFORMES DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS		

27040301603MONITOREAR LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LIBERACIÓN DE PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.		

27040301604REPORTAR LA INFORMACIÓN CONSIGNADA COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS Y MONITOREO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		

27040301605VALORAR LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA		

IÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICA	
ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	**ESCENARIO**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**

ADOS

PERFIL DE LOS INSTRUCTORES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

	• Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados. • Interpreta los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. • Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido. • Ubica las materias primas, insumos o los productos procesados en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. • Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa.	

	• Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados. • Interpreta los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. • Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido. • Ubica las materias primas, insumos o los productos procesados en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. • Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa.	

	• Revisa las condiciones del transporte de alimentos de acuerdo con la legislación vigente. • Inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de los productos de acuerdo con los parámetros definidos en la ficha técnica, y los protocolos establecidos. • Ejecuta operaciones de clasificación de materia prima e insumos según protocolos. • Describe los deterioros que se presentan en los alimentos según parámetros técnicos. • Revisa la disponibilidad, mantenimiento, y calibración de los equipos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recibo y despacho de alimentos según el manual de instrucciones del fabricante. • Aplica procedimientos establecidos en el Manual de BPM. • Desarrolla las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con las normas de seguridad e higiene y la legislación vigente. • Mantiene los registros actualizados del proceso según las novedades y los procedimientos de control de registros.	

	• Interpreta los componentes de los proyectos de inversión y desarrollo en el sector agroindustrial según protocolos de investigación • Diagnostica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnostico según indicadores de gestión. • Elabora el perfil de la etapa de pre-factibilidad de proyecto en el sector agroindustrial según protocolos de investigación. • Realiza estudios de Investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos • Analiza la tendencia del entorno económico de acuerdo con el comportamiento del mercado y el perfil del consumidor • Valora el comportamiento de la oferta y la demanda y su relación con la capacidad de respuesta de los procesos de producción y los niveles de inventarios según capacidad técnica del proyecto y las políticas de producción empresarial. • Escoge la mejor alternativa organizacional y legal para el proyecto, planteando de acuerdo con la naturaleza del proyecto. • Analiza el flujo de ingresos, egresos y costos de inversión del proyecto según el ciclo de vida del proyecto.	

	• Define los indicadores de calidad e inocuidad, planes de producción, programas de producción. • Reconoce los parámetros de calidad de acuerdo con las fichas técnicas de los productos. • Determina los indicadores de calidad e inocuidad de acuerdo con las directivas del área de calidad. • Verifica el cumplimiento de los procedimientos establecidos en producción con los estándares de calidad, HACCP y BPM. • Implementa los sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad de acuerdo con las directivas del área de calidad. • Verifica el plan de calidad e inocuidad de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos mediante el monitoreo de los indicadores de calidad establecidos por la organización. • Interpreta la información de la verificación del plan de calidad según protocolos de la empresa. • Supervisa las actividades de planeación y producción de acuerdo con el plan establecido y las metas empresariales. • Interpreta el plan de manejo ambiental establecido por la organización. • Dispone la planta de tratamiento de aguas residuales industriales de acuerdo con los requerimientos del proceso y de la legislación	

	• Define los indicadores de calidad e inocuidad, planes de producción, programas de producción. • Reconoce los parámetros de calidad de acuerdo con las fichas técnicas de los productos. • Determina los indicadores de calidad e inocuidad de acuerdo con las directivas del área de calidad. • Verifica el cumplimiento de los procedimientos establecidos en producción con los estándares de calidad, HACCP y BPM. • Implementa los sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad de acuerdo con las directivas del área de calidad. • Verifica el plan de calidad e inocuidad de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos mediante el monitoreo de los indicadores de calidad establecidos por la organización. • Interpreta la información de la verificación del plan de calidad según protocolos de la empresa. • Supervisa las actividades de planeación y producción de acuerdo con el plan establecido y las metas empresariales. • Interpreta el plan de manejo ambiental establecido por la organización. • Dispone la planta de tratamiento de aguas residuales industriales de acuerdo con los requerimientos del proceso y de la legislación	

	• Describe las técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas, métodos físicos, químicos o biológicos según el tipo de alimento y la normatividad vigente, • Selecciona técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas, métodos físicos, químicos o biológicos según el tipo de alimento y la normatividad vigente. • Alista equipos e instrumentos para la aplicación de tratamientos térmicos en las diferentes etapas del proceso de conservación de alimentos. • Maneja sistemas y técnicas de medición, registro y control de variables de proceso en las etapas de producción y conservación de alimentos según el tipo de alimento y la normatividad vigente. • Interpreta manuales y fichas técnicas en español o ingles, de equipos e instrumentos, utilizados para la conservación de alimentos mediante la aplicación de tratamientos térmicos. • Opera equipos e instrumentos requeridos en las diferentes etapas de producción y conservación de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. • Supervisa el funcionamiento, operación y manejo de equipos de conservación por altas y bajas	

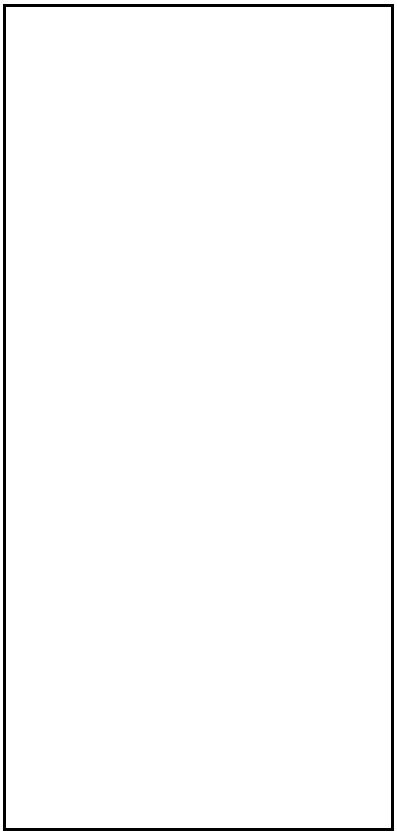
	• Describe las técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas, métodos físicos, químicos o biológicos según el tipo de alimento y la normatividad vigente, • Selecciona técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas, métodos físicos, químicos o biológicos según el tipo de alimento y la normatividad vigente. • Alista equipos e instrumentos para la aplicación de tratamientos térmicos en las diferentes etapas del proceso de conservación de alimentos. • Maneja sistemas y técnicas de medición, registro y control de variables de proceso en las etapas de producción y conservación de alimentos según el tipo de alimento y la normatividad vigente. • Interpreta manuales y fichas técnicas en español o ingles, de equipos e instrumentos, utilizados para la conservación de alimentos mediante la aplicación de tratamientos térmicos. • Opera equipos e instrumentos requeridos en las diferentes etapas de producción y conservación de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. • Supervisa el funcionamiento, operación y manejo de equipos de conservación por altas y bajas	

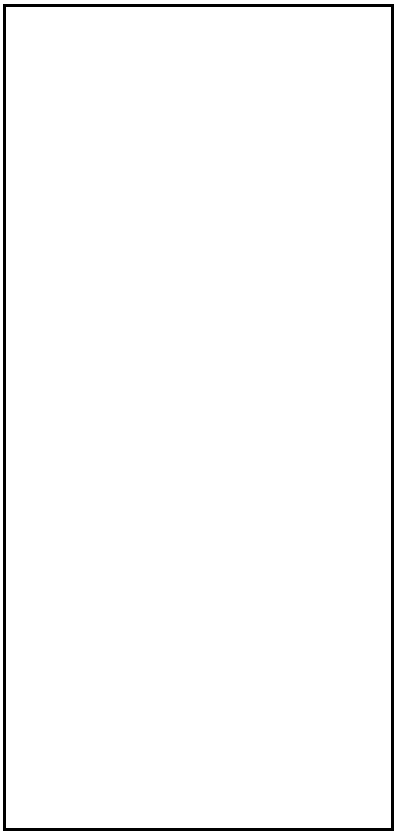
	• Verifica las condiciones de orden y aseo del laboratorio teniendo en cuenta los procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. • Maneja residuos químicos de acuerdo con su grado de peligrosidad y teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. • Verifica el funcionamiento de los equipos e instrumentos de medición según manuales y políticas de laboratorio. • Esteriliza los materiales de laboratorio de acuerdo con el protocolo establecido. • Prepara soluciones y medios de cultivo según protocolos del laboratorio y fichas técnicas. • Selecciona muestras con base en los procedimientos establecidos en las tablas militares. • Interpreta el plan de muestreo de acuerdo con las condiciones y protocolos establecidos por la empresa. • Muestrea de acuerdo con los instructivos y procedimientos establecidos por la empresa. • Revisa las condiciones del producto en todo el proceso productivo e identifica los puntos críticos de control de acuerdo con las normas de calidad. • Realiza análisis de calidad según fichas técnicas y normatividad	

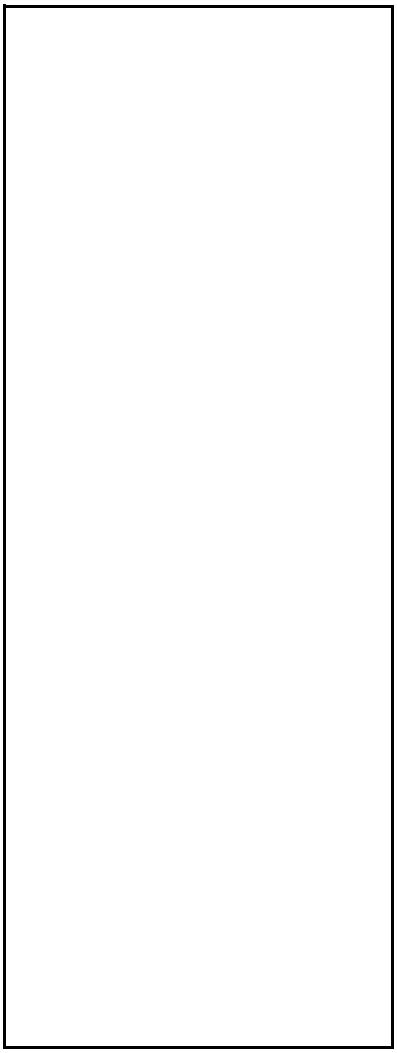
	• Verifica las condiciones de orden y aseo del laboratorio teniendo en cuenta los procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. • Maneja residuos químicos de acuerdo con su grado de peligrosidad y teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. • Verifica el funcionamiento de los equipos e instrumentos de medición según manuales y políticas de laboratorio. • Esteriliza los materiales de laboratorio de acuerdo con el protocolo establecido. • Prepara soluciones y medios de cultivo según protocolos del laboratorio y fichas técnicas. • Selecciona muestras con base en los procedimientos establecidos en las tablas militares. • Interpreta el plan de muestreo de acuerdo con las condiciones y protocolos establecidos por la empresa. • Muestrea de acuerdo con los instructivos y procedimientos establecidos por la empresa. • Revisa las condiciones del producto en todo el proceso productivo e identifica los puntos críticos de control de acuerdo con las normas de calidad. • Realiza análisis de calidad según fichas técnicas y normatividad	

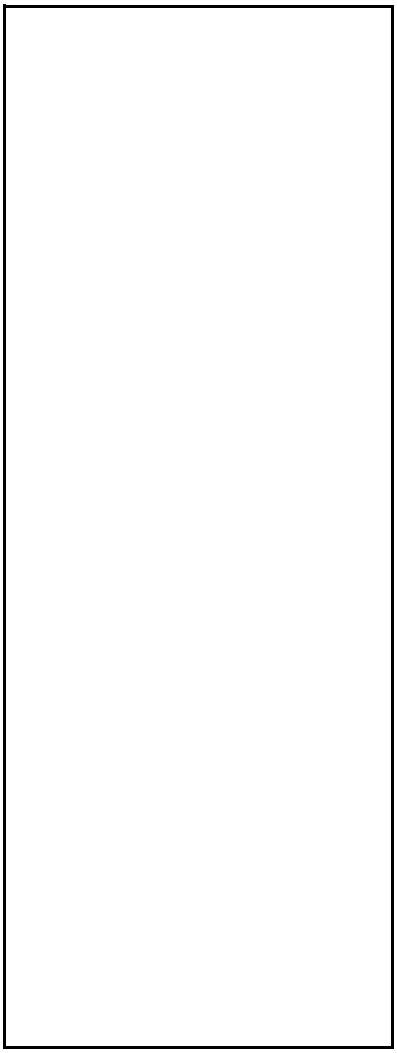
	• Verifica las condiciones de orden y aseo del laboratorio teniendo en cuenta los procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. • Maneja residuos químicos de acuerdo con su grado de peligrosidad y teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. • Verifica el funcionamiento de los equipos e instrumentos de medición según manuales y políticas de laboratorio. • Esteriliza los materiales de laboratorio de acuerdo con el protocolo establecido. • Prepara soluciones y medios de cultivo según protocolos del laboratorio y fichas técnicas. • Selecciona muestras con base en los procedimientos establecidos en las tablas militares. • Interpreta el plan de muestreo de acuerdo con las condiciones y protocolos establecidos por la empresa. • Muestrea de acuerdo con los instructivos y procedimientos establecidos por la empresa. • Revisa las condiciones del producto en todo el proceso productivo e identifica los puntos críticos de control de acuerdo con las normas de calidad. • Realiza análisis de calidad según fichas técnicas y normatividad	

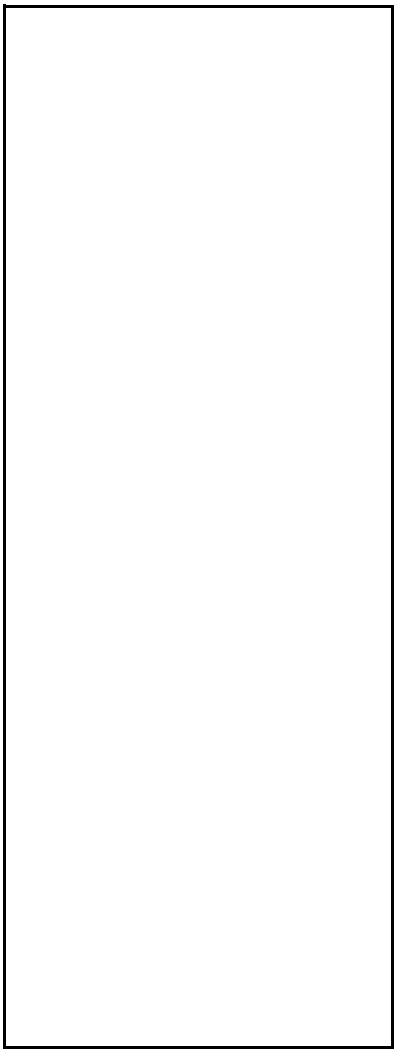
OBSERVACIONES

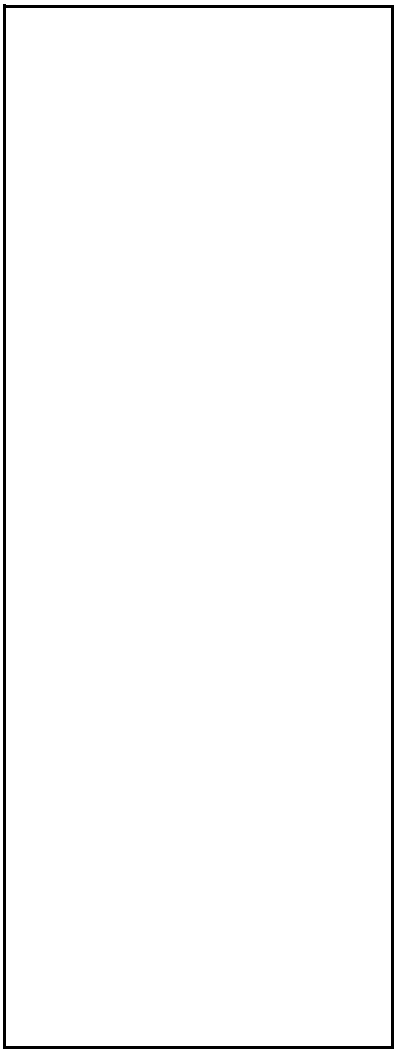


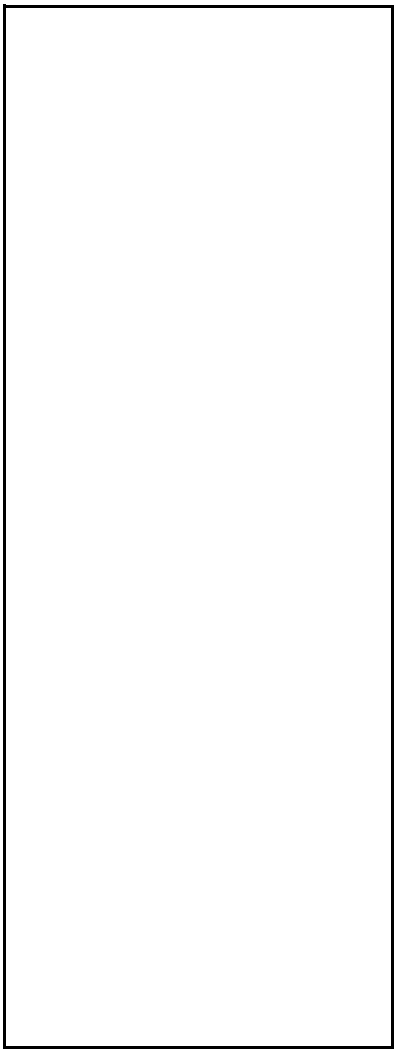


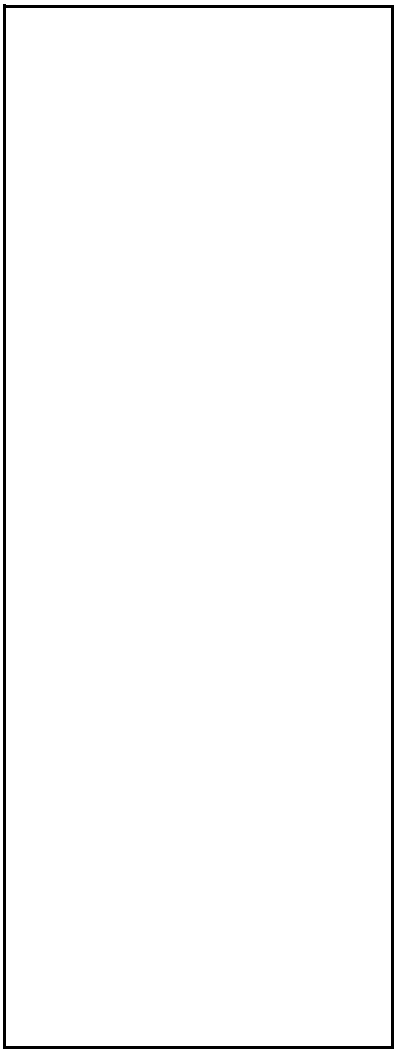


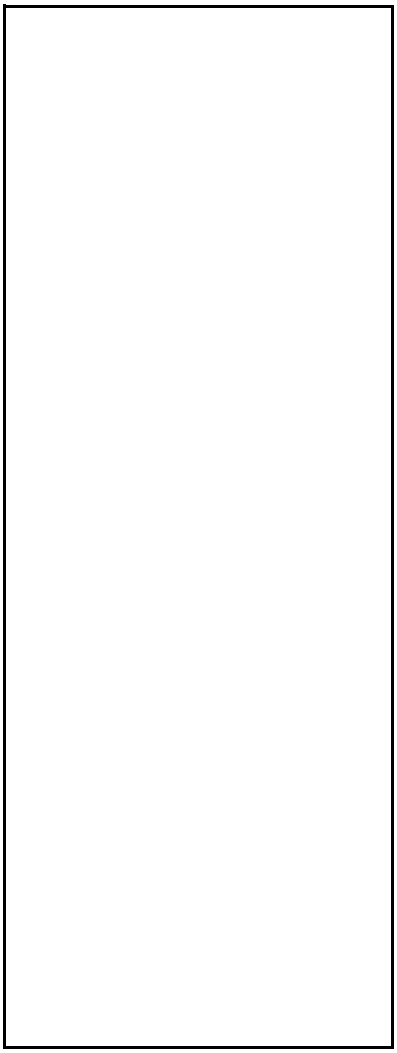


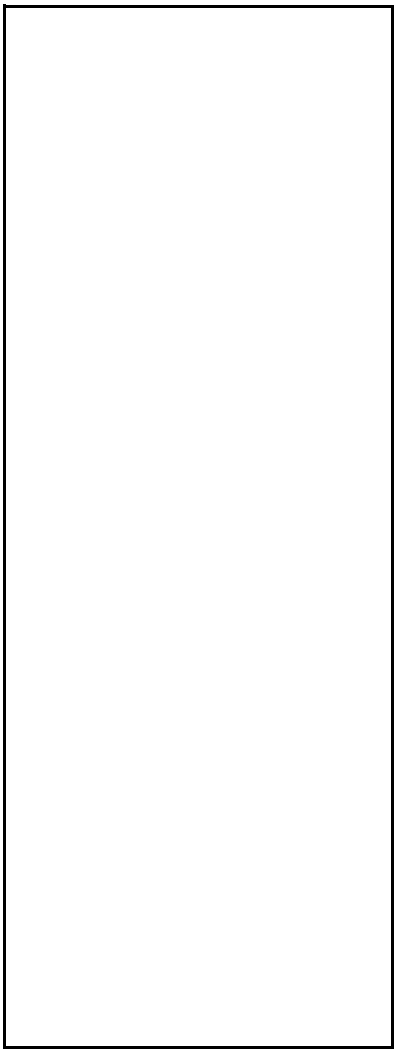


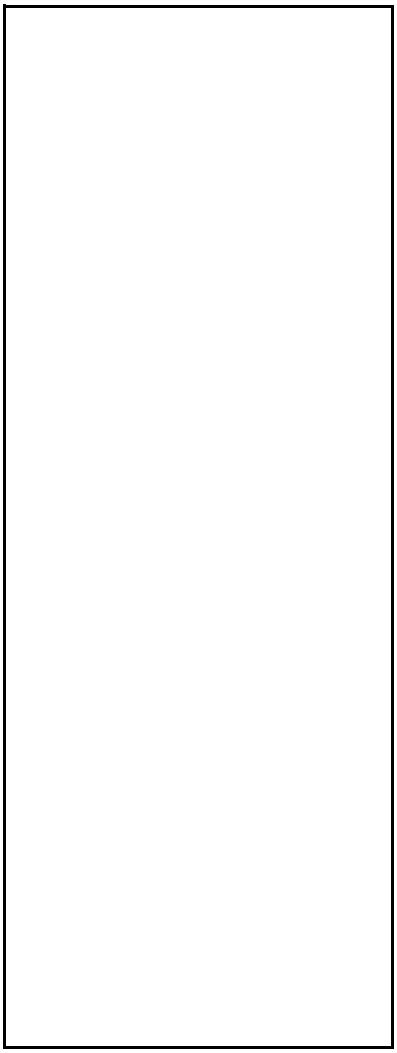












CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL PROYECTO:	ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, IMPLEMENTANDO BPM Y MEJORA TECNOLOGICA, CON VISION EMPRESARIAL EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA VIGENCIA 2023-2025
FASE DEL PROYECTO:	5. ETAPA PRACTICA
No. ID FICHA:	2693473

ACTIVIDAD DEL PROYECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)	COMPETENCIA
DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ETAPA PRÁCTICA	6	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

S

Proc

PLANEACI

CIUDAD Y FECHA:	ESPINAL, JUNIO 04 DE 2023
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	921321
CÓDIGO DEL PROYECTO:	2682059
EQUIPO EJECUTOR:	FABIAN JAIR LOPEZ OLGA VICTORIA CELIS MAGALY GIOVANNA VICTORIA IVAN DARIO RAMIREZ EDNA LILIANA CABALLERO ANDRES EDUARDO DEVIA JOSE LUIS SERRATO FAVIO ARMANDO MEDINA DIANA PENTALFA TABARES LAURA MARIA BARRERA JORGE YEZID MACHADO MARIA CRISTINA ARANZALEZ YEIMMY MARITZA NEUSA LINDA ROCIO RODRIGUEZ XIOMARA ANDREA GUZMAN
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)
APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN		

IÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICA	
ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	**ESCENARIO**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**

ADOS

PERFIL DE LOS INSTRUCTORES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

OBSERVACIONES